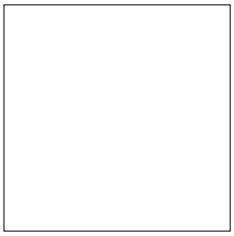
Professional

90 Mixte



Mode d'Emploi

&

Instructions d'Installation et d'Entretiens

U110247B - 02

Table des Matières

1. Consignes de Sécurité Importantes 1

En Cas d'Incendie 1
Prévention des Dommages Causés par l'Incendie et la Fumée 1
Portez des Vêtements Appropriés 2
Utilisez Seulement des Poignées ou Mitaines Sèches 2
Importante Consigne de Sécurité et Mise en Garde 2
Bonne Installation 2
Conversion 3
Entretien par l'Utilisateur 3
Brûleurs 3
Utilisez des Casseroles de la Bonne Grosseur 3
Fours 3
Montage des Grilles du Four 3
Consignes Générales de Sécurité 4

2. Aperçu de la Cuisinière 6

Brûleurs de Table de Cuisson 6
Plaque à Griller ***(Option)*** 8
Support Spécial de Wok ***(Option)*** 8
Four Multi-fonction 9
Fonctions du Four Multi-fonctions 10
Accessoires 14
Grilles 15
Eclairage du Four 16
Rangement 16

3. Conseils Pratiques de Cuisson 17

La Cuisson avec un Four Multifonction 17
Conseils Pratiques pour une Cuisson avec Minuterie 17
Conseils Pratiques Généraux à Propos du Four 17

4. Tableau de Cuisson 18

5. Dépannage 19

6. Nettoyage de la Cuisinière 21

Renseignements Essentiels 21
Entretien Quotidien 21
Nettoyage des Débordements 21
Brûleurs de Table de Cuisson 21
Plaque à Griller ***(Option)*** 22
Panneau de Commande et Portes 22
Four Auto-nettoyant 22
Tableau Nettoyage 24

7. Installation 26

Réglementation 26
Instructions pour une Installation Sécuritaire 26
Important 26
Conversion au Gaz Propane 26
Directives Concernant l'Emplacement 26
Emplacement de la Cuisinière 28
Montage de la Poignée du Four 29
Déplacement de la Cuisinière 29
Montage de la Grille d'Évacuation 30
Mise à Niveau 30
Raccordement Electrique 32
Raccordement de l'Alimentation en Gaz 35
Scellement des Ouvertures 37
Mise à Niveau 37
Montage Final 38
Vérifications du Fonctionnement de la Cuisinière 38
Déplacement de la Cuisinière pour Services d'Entretien 39
Conseils à la Clientèle 39

8. Conversion en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz 40

Important! 40
Pour Votre Sécurité 40
Conversion au Gaz Propane 40
Gicleurs 40
Réglage du Robinet 41
Essai de Pression 42
Repose de la Grille de Combustion et du Tiroir 43

9. Schéma de Câblage 44

10. Fiche Technique 45

1. Consignes de Sécurité Importantes

Votre appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément au National Electrical Code (norme ANSI/NFPA N° 70 – dernière édition), et aux dernières normes provinciales et fédérales du code d'installation des appareils à gaz naturel. Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie, et aux codes locaux.

Montez uniquement selon la description de la section de l'installation du présent guide.

Demandez à votre dépositaire de recommander un technicien qualifié et un centre de service accrédité. Apprenez comment couper l'alimentation de la cuisinière à l'aide d'un disjoncteur ou de la boîte de fusibles, en cas d'urgence.

Le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière doit être monté durant l'installation. Il réduit le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de surcharge sur la porte du four ou le tiroir de rangement.

Pour éviter toute blessure, ne jamais vous asseoir, vous tenir debout ou vous appuyer sur les portes ou le tiroir du four.

Si vous le faites, il y a risque de blessures graves et de dommages à la cuisinière. N'autorisez personne à grimper et se tenir debout sur toute partie de la cuisinière ou à s'y suspendre.

En Cas d'Incendie

⚠ **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais une casserole qui a pris feu. Éteignez l'appareil. Étouffez les flammes d'une casserole qui a pris feu sur un brûleur de cuisinière en recouvrant complètement la casserole avec un couvercle bien ajusté ou une plaque à pâtisserie. Si possible, utilisez un extincteur à poudre polyvalente ou à mousse à usages multiples.**

Si l'incendie s'est déclaré dans un plat au four, étouffez les flammes en refermant la porte. Ouvrez les portes et les fenêtres ou, le cas échéant, faites fonctionner la hotte pour dissiper la fumée et l'odeur.

Prévention des Dommages Causés par l'Incendie et la Fumée

Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.

Ne rangez jamais de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, des précautions spéciales doivent être prises pour empêcher les rideaux de toucher aux brûleurs.

⚠ **Ne laissez JAMAIS d'objet sur la table de cuisson. L'air chaud de la sortie d'air du four peut enflammer les objets et augmenter la pression des contenants fermés, ce qui risque de les faire éclater. De nombreuses bombes aérosol sont EXPLOSIVES lorsqu'elles sont soumises à la chaleur Évitez de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.**

De nombreux contenants en plastique brûleront ou seront endommagés par la chaleur. Conservez les articles de plastique éloignés des pièces de la cuisinière susceptibles de devenir tièdes ou chaudes. Ne laissez pas d'articles en plastique sur la table de cuisson car ils peuvent brûler, fondre ou amollir s'ils sont trop proches d'une sortie d'air ou d'un brûleur allumé.

N'installez pas d'espaces de rangement directement au-dessus d'une cuisinière. Si une armoire se trouve au-dessus de la cuisinière, n'y ranger que des articles non fréquemment utilisés, qui résistent à la chaleur et ne présentent aucun danger. Les liquides volatiles, nettoyeurs ou aérosols présentent des risques de danger lorsqu'ils sont soumis à certaines températures.

Une fois la cuisinière déballée, mettez au rebut la boîte et les sacs en plastique. Ne permettez jamais à des enfants de jouer avec le matériau d'emballage.

N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce où il se trouve. Cette utilisation risque d'entraîner une surchauffe du four et des boutons de commande.

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages à la base du four et ne recouvrez jamais une grille complète avec, par exemple, du papier d'aluminium car vous bloquerez la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut accumuler la chaleur et présenter un danger d'incendie.

Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas la cuisinière et ne changez pas de pièce, à moins que le guide ne renferme des instructions spécifiques claires à cet effet.

L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié afin de réduire le risque de blessures et de dommages à la cuisinière.

Ne modifiez jamais la construction d'une cuisinière, par exemple en retirant des pieds de mise à niveau, couvercles de grille, supports/vis antibasculement ou tout autre produit ou pièce.

⚠ **Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance.**

Les touts petits et les jeunes enfants ne doivent pas être laissés à proximité de cette cuisinière en tout temps. On ne doit jamais les assoir ou les mettre debout sur une partie ou l'autre de la cuisinière.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et causer des brûlures graves ou autres blessures.

Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

Ne rangez jamais des objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.

⚠ N'utilisez pas le four comme aire de rangement.

Par mesure de sécurité, les matériaux inflammables ne devraient pas être rangés dans un four, le tiroir du four ou près des brûleurs, dont des articles en papier, plastique et tissu, tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs tels que des bombes aérosols sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

Les matériaux inflammables risquent d'exploser et de causer un incendie ou des dommages à la propriété.

Pour éviter tout risque de choc électrique, blessure ou décès, assurez-vous que la cuisinière est mise à la terre. Débranchez-la toujours de l'alimentation de secteur avant l'entretien.

Ne touchez pas aux brûleurs ou à la surface adjacente.

Les brûleurs à gaz peuvent demeurer chauds pendant quelque temps même une fois éteints. Les surfaces environnantes peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après leur utilisation, ne touchez pas aux brûleurs et empêcher tout vêtement ou autres matériaux inflammables d'entrer en contact avec ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidis. Les surfaces environnantes incluent le dessus de la cuisinière et le dosseret.

⚠ NE TOUCHEZ PAS aux éléments chauffants ou aux surfaces du four.

Les éléments chauffants du four peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures d'un four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après leur utilisation, ne touchez pas aux brûleurs et empêchez tout vêtement ou autres matériaux inflammables d'entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi.

D'autres surfaces de la cuisinière peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, ce sont la porte du four et la sortie d'air du four à la base du dosseret.

Portez des Vêtements Appropriés

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Usez de prudence lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des armoires situées au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact de la flamme d'un brûleur ou d'une surface chaude et de provoquer des brûlures graves.

Utilisez Seulement des Poignées ou Mitaines Sèches

Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la formation de vapeur. Une poignée ne doit jamais toucher aux éléments chauffants.

N'utilisez pas de linge à vaisselle ou autre chiffon épais à la place d'une mitaine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Au besoin, utilisez des mitaines sèches – l'emploi de mitaines humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

Importante Consigne de Sécurité et Mise en Garde

La proposition 65 de la loi californienne de 1986 sur la sécurité concernant l'eau potable et les produits toxiques (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) exige la publication de la liste des substances susceptibles d'être cancérigènes ou dangereuses, et imposent aux entreprises d'informer leurs clients des expositions potentielles à de telles substances.

Cet appareil contient ou produit un ou plusieurs produits chimiques qui peuvent entraîner la mort ou une maladie grave et qui sont connus par l'état de la Californie comme source de cancer, anomalies congénitales ou autre défaut génésique.

Les utilisateurs de cet appareil sont ici informés que le gaz qui brûle peut entraîner une faible exposition aux substances énumérées, dont le benzène, le formaldéhyde et la suie, surtout attribuable à la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Des brûleurs bien ajustés minimiseront la combustion incomplète.

Il est également possible de minimiser l'exposition à ces substances au moyen d'une bonne sortie d'air vers une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

Pour réduire le risque d'exposition aux substances du combustible ou à la combustion, assurez-vous que l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions du présent guide.

IMPORTANT : Ne conservez pas vos oiseaux de compagnie dans la cuisine ou des pièces où les fumées de la cuisine risquent de s'échapper. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées libérées par la surchauffe d'huile de cuisson, de gras, de margarine ou de surface anti-adhésive de batterie de cuisine peuvent être dangereuses.

IMPORTANT : Conservez les instructions d'installation à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Bonne Installation

Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Conversion

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Assurez-vous que votre cuisinière a été correctement réglée en fonction du type de gaz (naturel ou pétrole liquéfié) par un installateur ou un technicien qualifié. Consultez la section Installation des présentes instructions.

⚠ **MISE EN GARDE!**
Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et tous les codes et exigences des instances juridictionnelles. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages à la propriété. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

Entretien par l'Utilisateur

Ne réparez pas la cuisinière et ne changez pas de pièce à moins d'instructions spécifiques claires à cet effet dans le guide. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Brûleurs

Qualité des Flammes

Les flammes des brûleurs à gaz naturel doivent être bleutées entourées tout au plus d'une légère frange jaunâtre.

Les flammes du gaz propane peuvent être plus douces. L'extrémité des flammes des brûleurs peut être jaunâtre.

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur le brûleur.

ASSUREZ-VOUS QUE LES CHEMINS DE COMBUSTION ET DE L'AIR DE VENTILATION NE SONT PAS OBSTRUÉS.

Utilisez des Casseroles de la Bonne Grosseur

Cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Il est imprudent de laisser les flammes dépasser de la casserole, car le manche peut devenir très chaud.

L'utilisation de récipients de cuisson adaptés au brûleur permettra également d'améliorer l'efficacité de la cuisinière.

⚠ **Ne laissez jamais les brûleurs en marche sans surveillance s'ils sont réglés à haute température. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.**

⚠ **Protège-cuvettes – N'utilisez pas de papier aluminium au fond des cuvettes ou dans le four. Le papier alu risque de provoquer des chocs électriques ou un incendie et endommagera le fini émaillé. Ne mettez jamais le papier aluminium en contact avec les éléments chauffants.**

⚠ **Récipients de cuisson émaillés - Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.**

⚠ **Les manches doivent être orientés vers l'intérieur et ne pas recouvrir les brûleurs adjacents. Autrement, ils deviendront chauds et brûleront.**

⚠ **Les récipients en aluminium peuvent marquer les grilles de la table de cuisson. Ces marques de métal sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.**

Fours

⚠ **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.**

⚠ **Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer un aliment.**

⚠ **NE PAS laisser tomber ou de se reposer des objets sur la vitre de la porte. Bien que le verre est très resistant, un choc violent ou la chute d'objets pourrait causer la surface du verre à craquer ou se briser.**

⚠ **Ne chauffez jamais un contenant d'aliment non ouvert. La pression à l'intérieur peut faire éclater le contenant et causer des blessures graves.**

⚠ **N'obstruez pas les évents du four.**

⚠ **NE PAS apposer des feuilles d'aluminium sur le fond de la cavité du four. Cela entraînera le fond du four à surchauffé et l'annulation de la Garantie.**

⚠ **NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte : le joint d'étanchéité de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.**

⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeurs à four : aucun nettoyeur de four commercial ou revêtement protecteur ne doit être utilisé sur ou autour de toute pièce du four.**

⚠ **Ne nettoyer que les pièces mentionnées dans ce Guide de l'utilisateur.**

⚠ **Avant de procéder à un autonettoyage du four : retirez les grils-lèchefrites, les tablettes latérales et coulissantes et tout autre ustensile.**

Montage des Grilles du Four

⚠ **Installez toujours les grilles à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, prenez garde que la poignée ne touche à l'élément chauffant du four.**

⚠ **ATTENTION!**
Ne rangez pas des objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.

⚠ **MISE EN GARDE!**
CET APPAREIL EST LIVRÉ AVEC DES ROULETTES POUR FACILITER SON DÉPLACEMENT DURANT L'INSTALLATION. UNE FOIS INSTALLÉE, LA CUISINIÈRE NE DEVRAIT PAS ÊTRE DÉPLACÉE.

Consignes Générales de Sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

⚠ **Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige le flux d'air verticalement vers le bas en direction de l'appareil de cuisson au gaz. Ce type de ventilation risque de causer des problèmes d'allumage et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, et ces problèmes pourraient entrainer des blessures corporelles ou une mise en service involontaire. Les systèmes de ventilation qui dirigent le flux d'air vers le haut peuvent être utilisés.**

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension, en basculant le disjoncteur, avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

⚠ **Toutes les pièces de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et le resteront même lorsque la cuisson est terminée.**

⚠ **Prenez garde lorsque vous touchez à la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.**

⚠ **NE PAS UTILISER de dispositif de protection pour plaques chauffantes, papier aluminium ou couvercle de plaque chauffante de quelque sorte que ce soit. Ils pourraient affecter la sécurité d'utilisation des brûleurs de vos plaques chauffantes et sont potentiellement dangereux pour la santé.**

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

⚠ **N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles, car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre de friteuse pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

⚠ **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses doivent être remplies d'huile jusqu'au tiers de leur capacité uniquement. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le four est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (les trous ronds le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des linges à vaisselle ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage d'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont à la position Arrêt (Off).

2. Aperçu de la Cuisinière

Fig.2-1

La cuisinière mixte à four simple cavité **(Fig.2-1)** comprend :

A. 5 brûleurs pour chauffe-assiettes comprenant 1 brûleur pour wok

B. Un bandeau de commande à minuterie intégrée

C. Un four multifonctions principal

D. Un tiroir de rangement

Brûleurs de Table de Cuisson

Remarque : Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont en place et que toutes les grilles sont correctement installées.

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton.

Chaque brûleur est doté d'un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur – ce qui est tout à fait normal. N'essayez jamais de démonter ou de nettoyer autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous risqueriez de recevoir une décharge électrique.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de commande associé et mettez-le sur le symbole grande flamme (🔥) **(Fig.2-2)**.

Le dispositif d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant un peu plus longtemps sur le bouton.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme **(Fig.2-3)**. Sur cette cuisinière, la position minimum est au-delà de la position maximum, et non pas entre position maximum et arrêt. Le symbole '🔥' indique le réglage minimum.

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant de rallumer.

Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson **(Fig.2-4)**. Par sécurité, réglez les flammes de façon à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du récipient de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

Veillez à ce que les récipients de cuisson de grande taille soient bien espacés entre eux.

N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas **(Fig.2-5)**.

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DECONSEILLEE **(Fig.2-6)**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

N'utilisez pas des récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni des récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) **(Fig.2-7)**.

Le diamètre de casserole minimum conseillé est de 4 ¾ po (12 cm) pour les brûleurs extérieurs et de 6 $^{3}/_{8}$ po (16 cm) pour le brûleur central.

Allumage des Brûleurs sans Électricité

En cas de panne d'électricité, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette.

1. Tenez une allumette allumée à environ ½ po de la tête du brûleur en tenant la main à l'horizontale le plus loin possible du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la position HI. Retirez la main dès que la flamme apparaît. Avec l'autre main, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour que le dispositif de sécurité du brûleur puisse « sentir » la chaleur de la flamme.

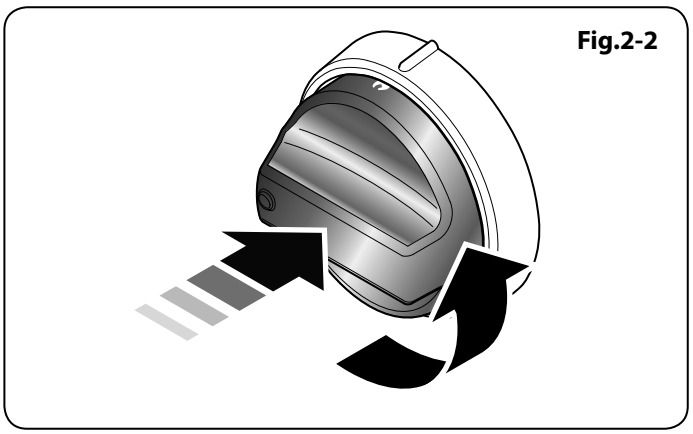


Fig.2-2

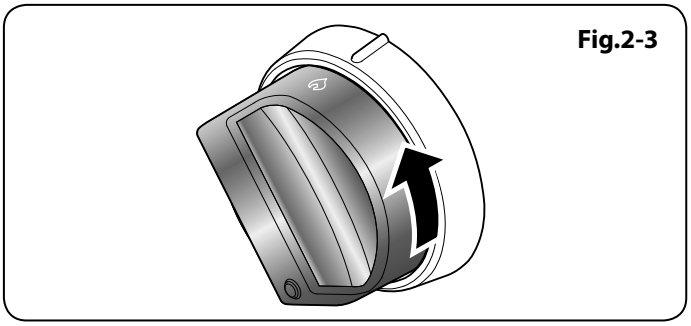


Fig.2-3

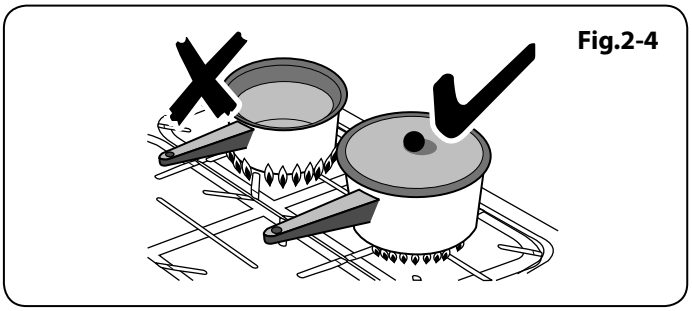


Fig.2-4

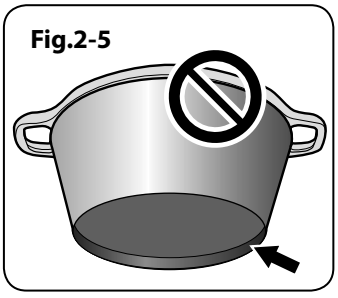


Fig.2-5

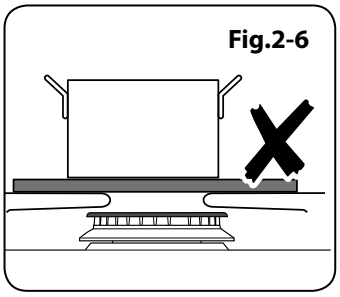


Fig.2-6

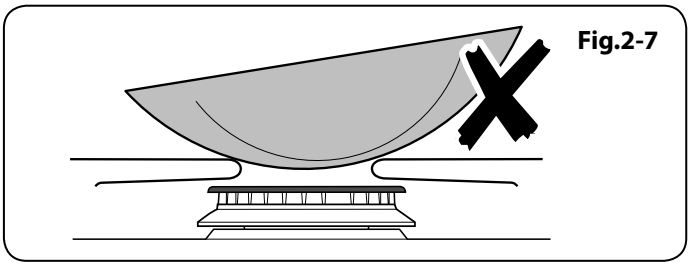


Fig.2-7

Fig.2-8

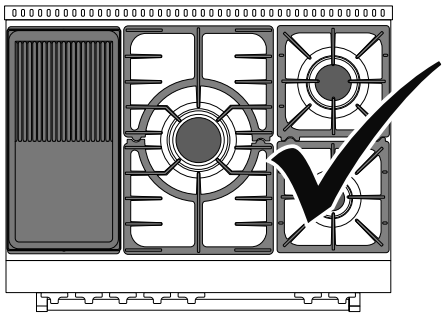


Fig.2-9

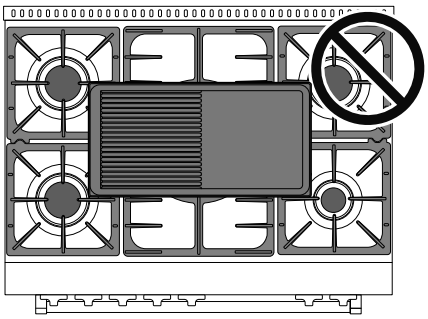


Fig.2-10

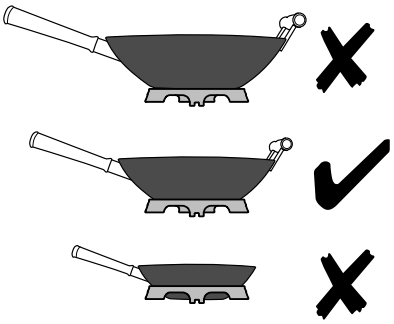
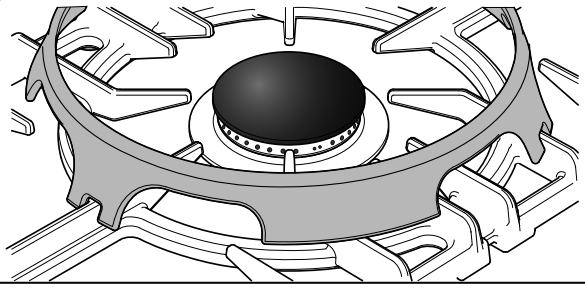


Fig.2-11



3. Tournez le bouton de commande du brûleur à la position OFF lorsque vous avez terminé.

Plaque à Griller *(Option)*

La plaque s'adapte sur les plaques de cuisson gauche, de l'avant vers l'arrière **(Fig.2-8)**. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

⚠ **NE LA PLACEZ PAS transversalement – elle sera mal placée et instable (Fig.2-9).**

⚠ **NE LA PLACEZ PAS SUR aucun autre brûleur – elle n'est pas conçue pour être placée sur un autre logement de la table de cuisson.**

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson. Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson et réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant **5 minutes au maximum** avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour réduire la chaleur, tournez les boutons de commande vers le réglage inférieur indiqué par le symbole petite flamme.

⚠ **Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz.**

⚠ **N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.**

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

Support Spécial de Wok *(Option)*

Le support spécial de wok est conçu pour permettre l'utilisation d'un wok de 35 cm.

Si vous utilisez un autre modèle de wok, vérifiez qu'il repose correctement sur le support spécial.

Les woks peuvent avoir des tailles et des formes très variées. Il est important que le wok repose correctement sur le support – mais si le wok est trop petit, il ne sera pas bien maintenu en place par le support spécial **(Fig.2-10)**.

Le support spécial de Wok doit être utilisé uniquement sur un brûleur de wok.

Vérifiez que le support spécial est stable **(Fig.2-11)** et que le wok est placé à niveau sur le brûleur.

⚠ **Le support spécial deviendra très chaud pendant l'utilisation – laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de le retirer.**

Four Multi-fonction

IMPORTANT : Avant d'utiliser le four pour la première fois, afin de dissiper les odeurs de fabrication, réglez le four à 395 °F (200 °C) en mode Ventilation assistée et faites le fonctionner pendant une heure. Pour éliminer l'odeur, assurez-vous que la pièce est bien ventilée à l'air extérieur, en ouvrant les fenêtres ou en actionnant votre hotte de ventilation.

⚠ **NE PAS faire tomber ou déposer d'objet sur la porte vitrée. Bien que le verre soit très résistant, un coup violent ou un objet qui tombe peut entraîner des fissures ou une fracture du verre.**

L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

Le four est un four multifonctions **(Fig.2-12)**. En plus des éléments de convection autour des ventilateurs, il est équipé d'éléments de chauffage d'appoint dans la partie supérieure du four et dans le fond du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

⚠ **Ne placez pas de feuille d'aluminium sur le fond de la cavité du four. Cela entraînera la surchauffe du fond du four et annulera la garantie.**

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : **cuisson ventilée**, **cuisson ventilée mixte** et **cuisson conventionnelle**. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'**élément gratineur** et la **chaleur inférieure** peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions gril ventilé pour la cuisson au gril et décongélation pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le **Tableau 2-1** récapitule les modes Multi-fonctions.

Le four multi-fonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

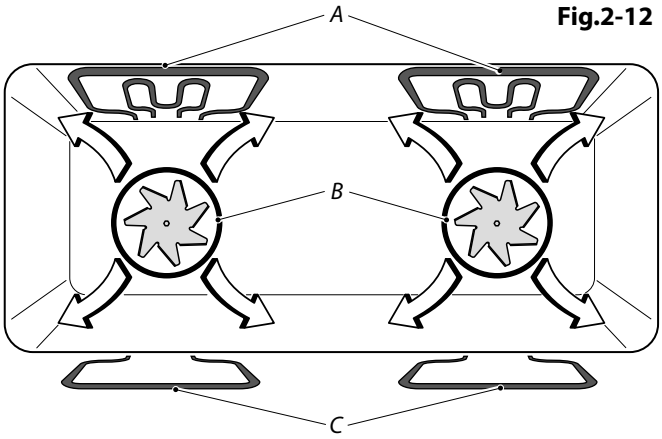
N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes - les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

Fonctionnement du Four

Le four multifonctions est doté de deux commandes: un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température **(Fig.2-13)**. Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La **Fig.2-14** montre le réglage pour la cuisson au four à convection.

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Le système démarre alors un cycle de marche-arrêt puisque le four maintient la température sélectionnée **(Fig.2-15)**.

Fig.2-12

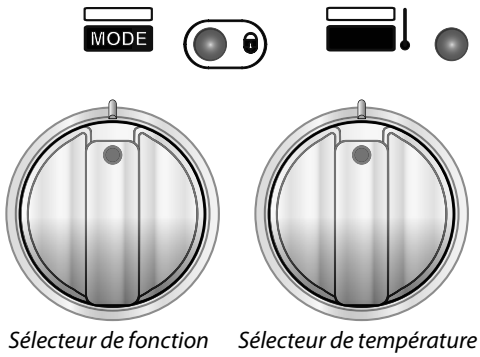


A - Éléments du grilloir, B - Élément de convection, C - Éléments chauffants à la base

Fonction	*Utilisation*
Décongélation	Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur
Four ventilé	Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie
Gril ventilé	Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Four conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four
Elément gratineur	Pour gratiner les plats recouverts de fromage
Chaleur Inférieure	Pour dorer les fonds de quiches, pizzas ou pâtisseries
Auto-nettoyage	Afin de brûler tout résidu de cuisine et de le réduire en cendres

Tableau 2-1

Fig.2-13



Sélecteur de fonction *Sélecteur de température*

Fig.2-14

Fig.2-15

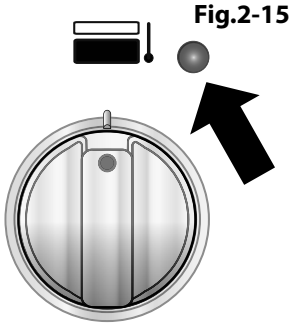
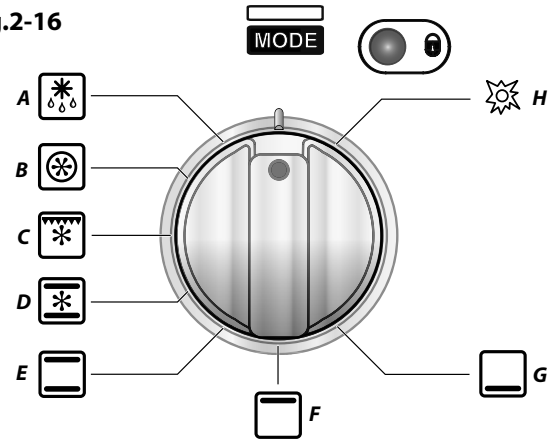


Fig.2-16



A - Décongélation, B - Four ventilé, C - Gril ventilé, D - Four ventilé mixte, E - Four conventionnel, F - Elément gratineur, G - Chaleur inférieure, H - Auto-nettoyant

Fig.2-17

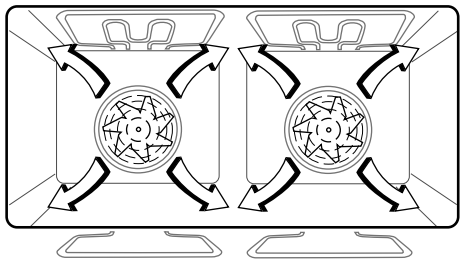


Fig.2-18

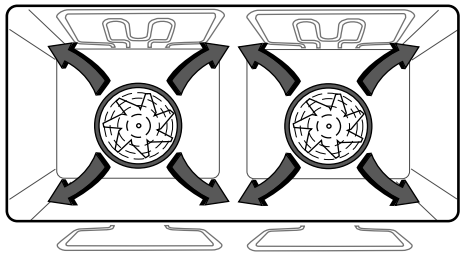
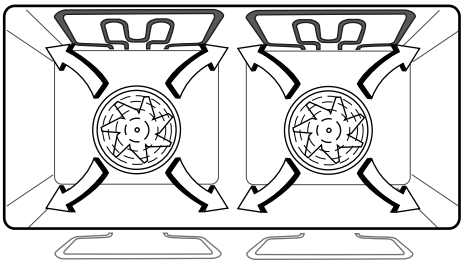


Fig.2-19



Fonctions du Four Multi-fonctions

(Fig.2-16)

Décongélation

Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid **(Fig.2-17)**. Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

Note : Dégelez avec la porte du four fermée et la lumière du four éteinte (OFF).

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four Ventilé

Cette fonction commande le ventilateurs et l'élément chauffant autour d'eux **(Fig.2-18)**. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 20 °F (10 °C) environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

Pour la cuisson sur 3 niveaux, utilisez les grils 1, 3 et 5. Utilisez votre lèchefrite et le support comme niveau supplémentaire.

Gril Ventilé

Cette fonction commande les ventilateurs pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. **(Fig.2-19)**. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant

la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon.

Les niveaux de gril 5 et 6 doivent être utilisés en fonction de la taille de l'aliment à cuire.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Four Ventilé Mixte

Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four **(Fig.2-20)**. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante. On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles utilisant les grilles 2 et 3, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four Conventionnel (Chaleur de Voûte et de Sole)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs **(Fig.2-21)**. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « *Four Ventilé Mixte* ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément (utilisez les grils 2 et 3). Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

Elément Gratineur

Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four **(Fig.2-22)**. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Chaleur Inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur **(Fig.2-23)**. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Elément Gratineur et Chaleur Inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement

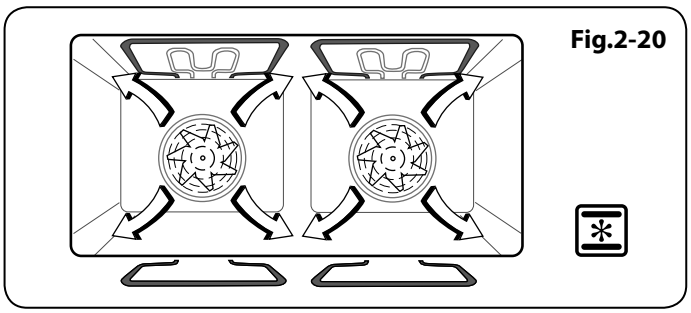


Fig.2-20

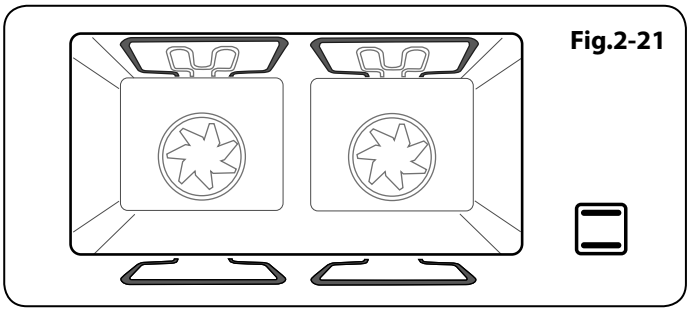


Fig.2-21

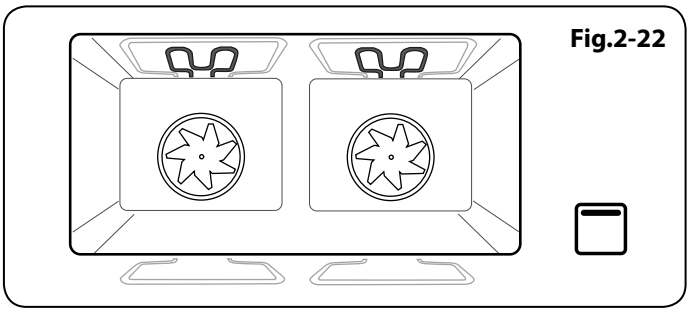


Fig.2-22

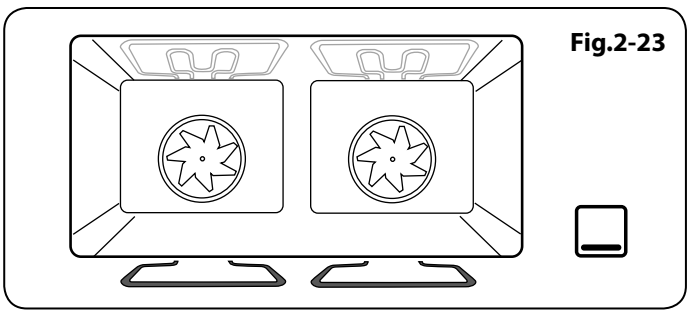
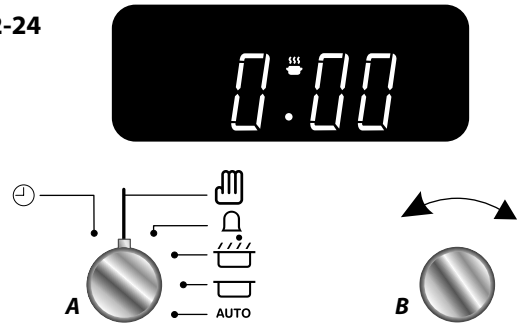


Fig.2-23

Fig.2-24



A – Bouton Minuterie, B – Bouton Réglage

Fig.2-25

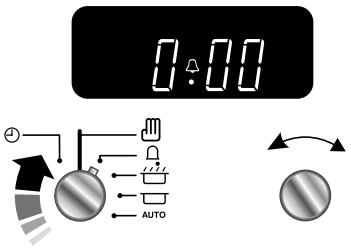


Fig.2-26

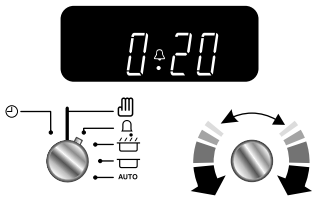


Fig.2-27

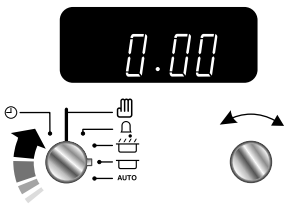
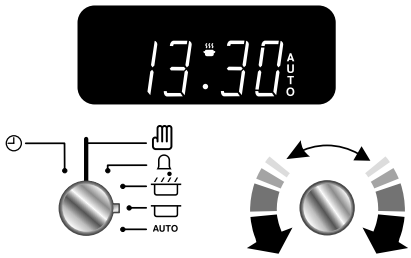


Fig.2-28



que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Auto-nettoyage

Le four possède une fonction d'auto-nettoyage. Le four effectuera un cycle haute température afin de brûler tout résidu de cuisine et de le réduire en cendres pouvant être aisément éliminées avec un tissu humide. Par mesure de sécurité, le four se verrouillera pendant le cycle de nettoyage. Voir le chapitre *"Nettoyage"* pour plus de détails sur ce processus d'auto-nettoyage.

Horloge

Réglage de l'Heure

Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre le four gauche **(Fig.2-24)**. L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que le four puisse fonctionner.

Après raccordement initial de l'horloge, l'affichage clignotera pour indiquer (*0.00*) et ( ) alternativement.

Pour régler l'horloge sur l'heure actuelle, tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [🕒] tout en tournant le bouton Réglage vers la gauche ou vers la droite jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures.

Relâchez le bouton minuterie; il reviendra à la position verticale de réglage manuel de four.

IMPORTANT : Le four ne fonctionnera pas si l'horloge n'a pas été réglée.

Minuterie

Tournez le bouton minuterie vers la droite jusqu'à la position minuterie [🔔] vous devrez entendre un déclic lorsqu'il est à la position correcte **(Fig.2-25)**.

Utilisez le bouton Réglage pour régler le temps de cuisson comme indiqué ci-dessous **(Fig.2-26)**.

Vous pouvez remettre le bouton sur la position verticale de réglage manuel [✋] pour pouvoir voir l'heure ou le laisser sur la position minuterie [🔔] pendant toute la durée de la cuisson.

Tournez le bouton Réglage en sens antihoraire pour arrêter le signal sonore.

- Le « temps de cuisson » c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.
- « L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Pour Arrêter le Four Gauche Automatiquement

Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position [▭] **(Fig.2-27)**.

Réglez l'heure d'arrêt du four à l'aide du bouton Réglage. Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à n'importe quel moment dans les 24 heures qui suivent. AUTO sera affiché **(Fig.2-28)**.

Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position « AUTO » pour revenir à l'affichage de l'horloge.

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson à l'heure prévue. Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position verticale [✋] pour revenir au fonctionnement manuel.

Mise en Marche et Arrêt du Four Gauche avec Minuterie

Avant de régler la minuterie, choisissez le « temps de cuisson », et « l'heure d'arrêt ».

N'oubliez pas : Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lors de la sélection du temps de cuisson et de l'heure d'arrêt.

Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position [▭] **(Fig.2-29)**.

Utilisez le bouton Réglage pour régler le « temps de cuisson » comme indiqué ci-dessous **(Fig.2-30)**.

Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position [▭]. L'affichage indiquera l'heure et le « temps de cuisson » que vous venez de régler.

Utilisez le bouton Réglage pour régler « l'heure d'arrêt » comme indiqué ci-dessous **(Fig.2-31)**.

« L'heure d'arrêt » sera affichée, « AUTO » sera affiché. Réglez le four à la température requise. Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position « AUTO ».

Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. Tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position verticale [✋] pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, tournez le bouton minuterie pour le mettre sur la position verticale [✋] pour revenir au fonctionnement manuel.

Fig.2-29

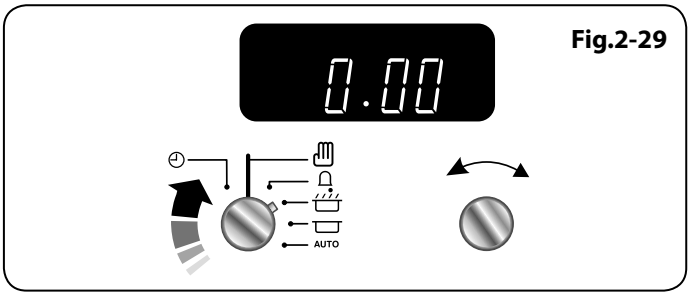


Fig.2-30

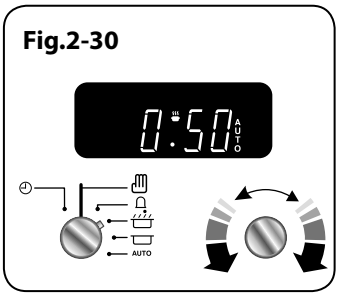


Fig.2-31

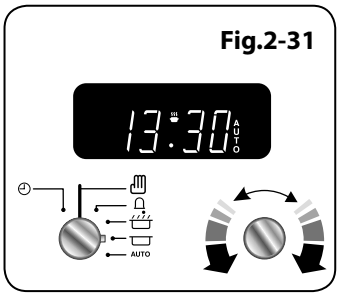


Fig.2-32

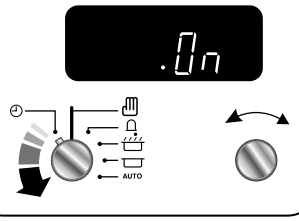


Fig.2-33

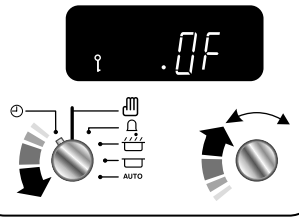


Fig.2-34

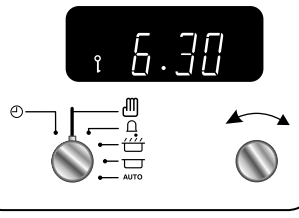


Fig.2-35

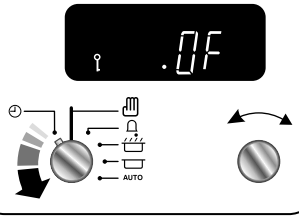


Fig.2-36

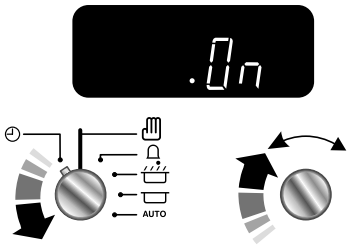


Fig.2-37

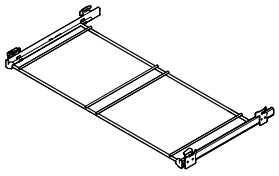


Fig.2-38

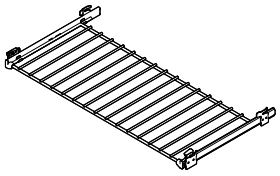


Fig.2-39

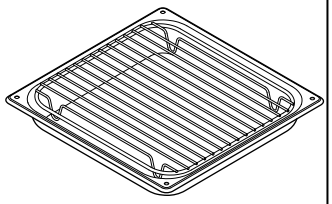
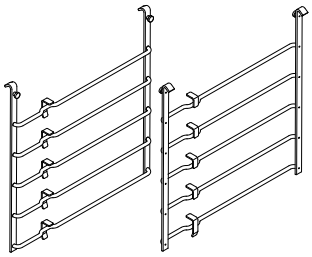


Fig.2-40



AUTO est Affiché, et Vous Voulez Remettre le Four sur Fonctionnement Manuel

Pour annuler tout réglage automatique tournez brièvement le bouton minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [🕘] puis relâchez-le.

Fonction de Verrouillage

Après activation de la fonction de verrouillage, le four est verrouillé et ne se mettra pas en marche.

Activation de la Fonction de Verrouillage

Vérifiez que l'horloge est sur le mode manuel et annulez tout programme en cours.

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [🕘] pendant environ 8 secondes. « On » (Marche) sera affiché **(Fig.2-32)**.

Tout en maintenant le bouton minuterie sur le symbole horloge [🕘], tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à l'affichage du symbole clé [🔑] et de «OF » (Arrêt) **(Fig.2-33)**. Relâchez les boutons.

Le four gauche est à présent verrouillé, comme indiqué par l'affichage de l'heure et du symbole clé **(Fig.2-34)**.

Désactivation de la Fonction de Verrouillage

Tournez et appuyez sans relâcher sur le bouton minuterie pour le mettre sur le symbole horloge [🕘] pendant environ 8 secondes. « OF » (Arrêt) sera affiché **(Fig.2-35)**.

Tout en maintenant le bouton minuterie sur le symbole horloge [🕘], tournez le bouton Réglage en sens horaire jusqu'à ce que le symbole clé [🔑] soit remplacé par l'affichage de « On » (Marche) **(Fig.2-36)**. Relâchez les boutons.

Après quelques secondes, l'heure est de nouveau affichée.

Le four peut être maintenant utilisé normalement.

Accessoires

Grilles de Four

La cuisinière est fournie avec les éléments suivants :

1 râtelier lèchefrite avec glissières télescopiques **(Fig.2-37)**

2 râteliers plats avec glissières télescopiques **(Fig.2-38)**

2 lèchefrites avec grilles **(Fig.2-39)**

1 jeu de supports latéraux **(Fig.2-40)**

Les grilles de four sont retenues lorsqu'elles sont tirées vers l'avant mais elles peuvent aisément être enlevées et remises.

Grilles

Installation des Glissières Télescopiques pour Etagères

Veuillez noter que ce n'est pas possible de monter des glissières télescopiques à l'emplacement de support de panier inférieur **(Fig.2-41)**.

Le bras de glissière en position fermée, placez l'ouverture de la fente arrière supérieure sur le support latéral **(Fig.2-42)**. N'allez pas plus loin que l'ouverture à ce stade. Bien que non représenté sur la **Fig.2-42**, le raccordement est le même pour les supports supérieurs de type goujon.

Levez le devant du bras de glissière afin de placer la fente avant contre le support latéral **(Fig.2-42)**.

Poussez le bras de glissière vers l'arrière du four. Le crochet à l'avant se lèvera et s'abaissera pour bien maintenir en place le bras de glissière **(Fig.2-42)**.

Installation d'une Etagère sur les Glissières Télescopiques pour Etagères

Tirez entièrement sur les glissières télescopiques pour qu'elles soient complètement dépliées. Tout en tenant l'étagère au-dessus des glissières, inclinez l'avant vers le bas et placez sur l'avant des glissières. Posez l'étagère à plat. Appuyez sur l'arrière de l'étagère pour qu'elle se fixe en place.

Retirer une Etagère des Glissières Télescopiques pour Etagères

Faites glisser le support sur les glissières. Tout en maintenant une des glissières en toute sécurité, soulevez avec précaution l'arrière du support vers le haut: le support sera éjectée de l'onglet de retenue central. Répéter cette action sur le côté oppose.

Remarque : Pour aider le retrait du plateau vous pouvez insérer un outil plat adapté par l'ouverture du côté des glissières et levez la grille **(Fig.2-43)**.

Inclinez l'avant de la grille vers le bas et la soulevez ensuite les glissières **(Fig.2-44)**.

Retirer les Glissières Télescopiques pour Etagères

Tout d'abord, enlevez l'étagère conformément aux consignes fournies dans la section « *Retirer une Étagère des Glissières Télescopiques pour Étagères* ».

Placez un doigt sous la glissière télescopique et faites-la se lever.

Ouvrez le crochet de dessus la glissière et tirez sur la glissière vers l'avant puis vers le bas pour l'enlever.

Dépose et Installation des Supports à Niveau de la Grille

Soulevez les crochets de support hors des trous de positionnement du côté du four (ou diviseur) avant de soulever le support de la partie inférieure de l'échelle de retenue.

Réinstallez en insérant la partie inférieure dans le dispositif de retenue avant d'installer les crochets dans les trous de positionnement.

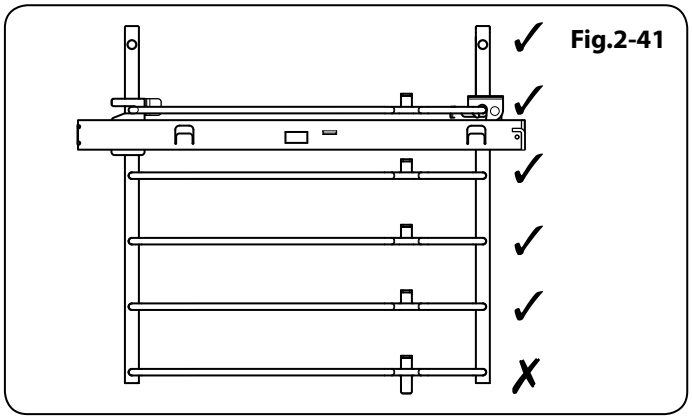


Fig.2-41

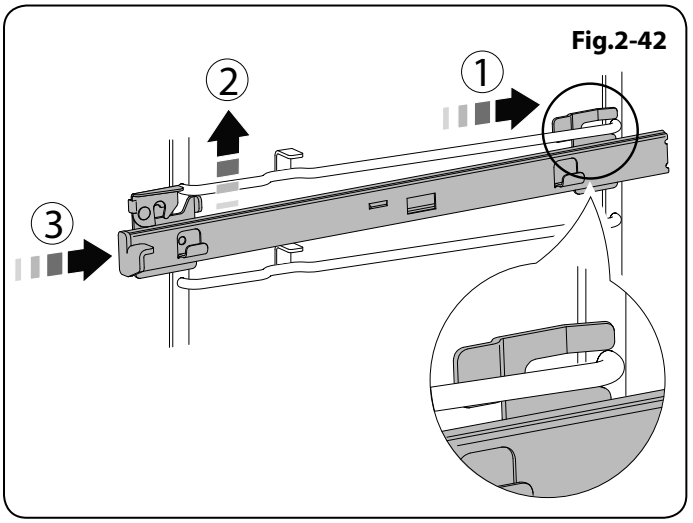


Fig.2-42

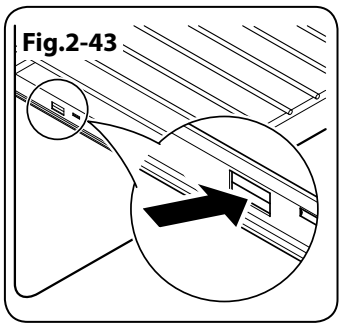


Fig.2-43

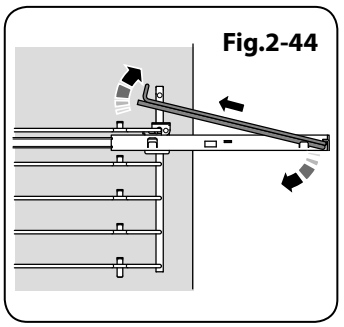


Fig.2-44

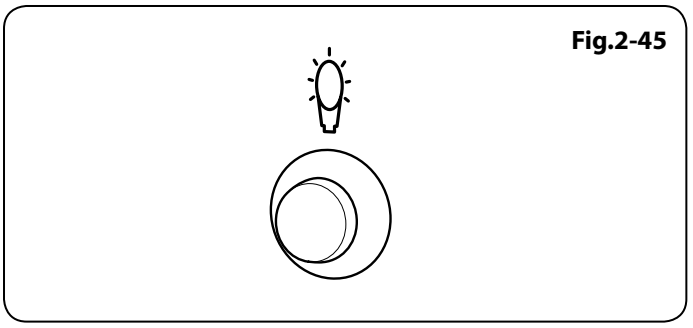


Fig.2-45

Fig.2-46

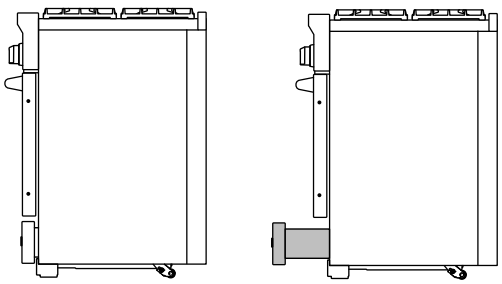


Fig.2-47

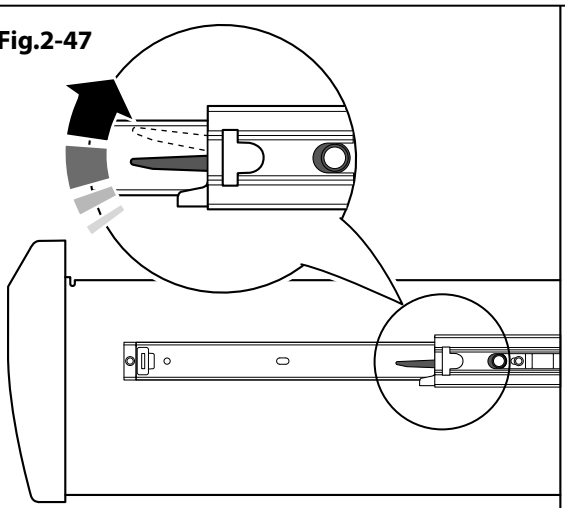
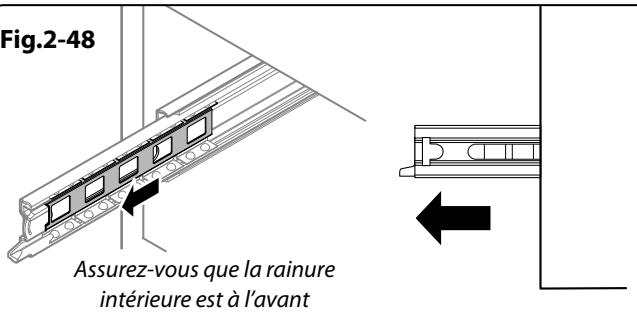
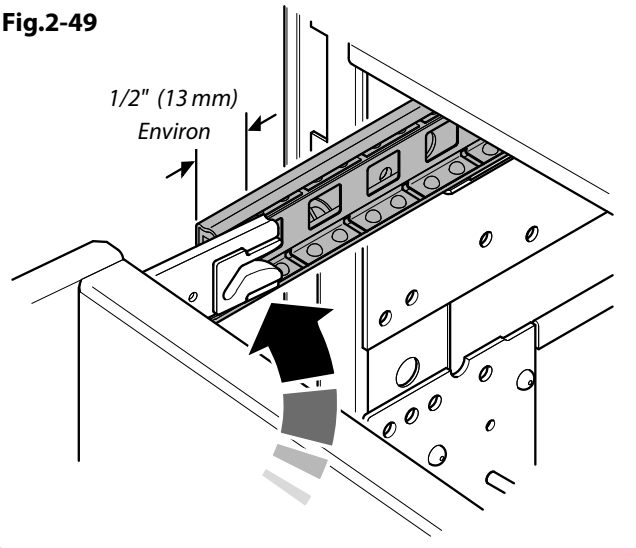


Fig.2-48



Assurez-vous que la rainure intérieure est à l'avant

Fig.2-49



Eclairage du Four

Appuyez sur le bouton pour allumer l'éclairage du fours. **(Fig.2-45)**.

Si l'éclairage est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule de four, reportez-vous à la section *« Dépannage »*.

Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud; n'y rangez pas des objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la cuisinière.

Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériaux.

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

Retrait du Tiroir

Tirez sur le tiroir jusqu'à la butée **(Fig.2-46)**.

Poussez les extrémités des attaches en plastique – vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit – pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux **(Fig.2-47)**. En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

Pour des raisons de sécurité, les rails latéraux à l'intérieur s'enfoncent dans la cavité.

Pour installer le Tiroir de Rangement

Faites glisser les rails latéraux jusqu'à ce qu'ils soient complètement étendus **(Fig.2-48)**.

Levez le tiroir sur les côtés et placez l'un des rails du tiroir (environ ½" (13 mm)) sur l'un des rails latéraux à l'intérieur **(Fig.2-49)**.

Tournez le tiroir pour placer le rail restant du tiroir sur le rail latéral opposé à l'intérieur.

Faites soigneusement glisser le tiroir dans la cavité. Vous ressentirez éventuellement une certaine résistance alors que le tiroir se place entièrement sur les rails latéraux à l'intérieur.

3. Conseils Pratiques de Cuisson

La Cuisson avec un Four Multifonction

Ne pas oublier : les modes ne conviennent pas tous à tous les types d'aliments. Les durées de cuisson suggérées ne sont qu'indicatives.

Conseils Pratiques pour une Cuisson avec Minuterie

Si vous désirez faire cuire plus d'un plat, choisissez des plats qui nécessitent une même durée de cuisson. Cependant, on peut réduire le temps de cuisson des plats 'en utilisant des contenants plus petits et en les recouvrant avec du papier d'aluminium, ou en accélérant la cuisson en faisant cuire de petites quantités ou en les plaçant dans des contenants plus grands.

On devrait éviter les aliments très périssables comme le porc ou le poisson si on prévoit des délais importants, tout particulièrement en temps chaud.

⚠ **NE PAS placer d'aliments chauds dans le four pour y être minuté.**

⚠ **NE PAS utiliser un four minuté déjà chaud.**

⚠ **Si la lampe du four est laissé allumée dans fourneau, elle est tellement bien isolée que l'ampoule peut générer suffisamment de chaleur pour provoquer la croissance bactérienne sur les denrées alimentaires.**

Un poulet entier doit être complètement dégelé avant de le mettre au four. La viande et le poulet doivent être très bien cuits avant de les servir.

Conseils Pratiques Généraux à Propos du Four

⚠ **Les tablettes doivent toujours être complètement poussées à l'intérieur du four.**

Les plateaux de cuisson contenant des aliments doivent être placés à niveau avec le rebord avant des tablettes du four. Les autres contenants doivent être placés dans le centre. Tenir tous les plateaux et contenants éloignés de l'arrière du four, autrement il y a risque de brunissement.

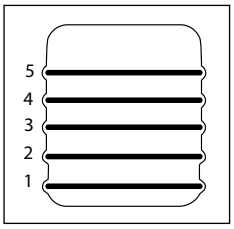
Lorsque le four est allumé, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire. Autrement, les boutons risquent de devenir très chauds.

- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les éclaboussures de gras lorsque vous ajoutez des légumes à du gras chaud autour d'un rôti, asséchez-les bien ou brossez-les légèrement avec de l'huile de cuisson.
- Pour les plats qui risquent de bouillir ou de déborder pendant la cuisson, utilisez des plateaux à cuire.
- Si vous désirez brunir la base d'une pâtisserie, préchauffez le plateau à cuire pendant 15 minutes avant de la placer dans le centre du plateau.

4. Tableau de Cuisson

*Le réglage des commandes du four et des temps de cuisson indiqués au tableau ci-dessous ont pour objectif de ne servir que **COMME GUIDE SEULEMENT**. Selon les goûts de chacun, les températures peuvent être modifiées pour des résultats souhaités.*

Les aliments sont cuits à des températures plus basses dans un four ventilé que dans un four traditionnel. Lorsque vous utilisez des recettes, diminuez la température du four ventilé de 10 °C (25 °F) et la durée de cuisson de 5 à 10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la hauteur du four. Par conséquent, vous pouvez utiliser n'importe quelle tablette.



	Four Traditionnel Température	Position	Four Ventilé Température		
Aliment	**°C (°F)**	**de la Tablette**	**°C (°F)**	**Durée de Cuisson Approximative**	
Viande					
Bœuf (désossé)	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 30 à 35 minutes par lb +30-35 minutes.	*Dégelez complètement les articulations congelées avant de faire cuire. On peut faire rôtir la viande à 220 °C (425 °F) et la durée de cuisson ajustée en conséquence. Pour les viandes farcies ou roulées, ajoutez environ 10 minutes par lb ou faites cuire à 220 °C (425 °F) pendant 20 minutes, puis à 160 °C (325 °F) le reste du temps.*
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 20 à 25 minutes par lb +20-25 minutes.	
Agneau	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 30 à 35 minutes par lb +30-35 minutes.	
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 25 à 30 minutes par lb +25-30 minutes.	
Porc	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 35 à 40 minutes par lb +35-40 minutes.	
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 25 à 30 minutes par lb +25-30 minutes.	
Volaille					
Poulet	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 20 à 25 minutes par lb +20-25 minutes.	*Pour la volaille farcie, vous pouvez faire cuire à 200 °C (400 °F) pendant 20 minutes, puis à 160 °C (325 °F) pour le reste du temps. N'oubliez pas d'inclure le poids de la farce. Pour la volaille fraîche ou congelée préemballée, suivez les instructions sur l'emballage. Faites dégeler entièrement la volaille avant de faire cuire.*
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 15 à 20 minutes par lb +15-20 minutes.	
Dinde	160 (325)	2-3	150 (300)	20 minutes par lb +20 minutes.	
	200 (400)	2-3	190 (375)	15 minutes par lb +15 minutes.	
Canard	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 25 à 30 minutes par lb.	
	200 (400)	2-3	190 (375)	20 minutes par lb.	
Cocotte	150-160 (300-325)	2-3	140-150 (275-300)	Entre 2 à 4 heures selon la recette.	
Poisson					
Filet	190 (375)	3	180 (350)	Entre 15 à 20 minutes.	
Entier	190 (375)	3	180 (350)	Entre 15 à 20 minutes par lb.	
Gâteau et dessert					
Fruit très riche - Noël, mariage, etc.	150 (300)	2	140 (275)	Entre 45 à 50 minutes par lb de mélange.	*Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four.*
Tarte aux fruits de 18cm (7 po)	150 (300)	2	140 (275)	Entre 2 à 2,5 heures	
Tarte aux fruits de 23 cm (9 po)	160 (325)	2 ou 3	150 (300)	Jusqu'à 3,5 heures.	
Madère de 18 cm (7 po)	160 (325)	2 ou 3	150 (300)	Entre 80 à 90 minutes.	*Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.*
Petits gâteaux	175 (350)	2	165 (325)	Entre 15 à 25 minutes.	
Scones	200 (400)	2	190 (375)	Entre 10 à 15 minutes.	
Tarte aux pommes profonde	190 (375)	2	180 (350)	45 minutes. Échangez après 25 minutes.	
Tartelette	190 (375)	3	180 (350)	45 minutes. Échangez après 25 minutes.	
Gâteau aux fruits 20 cm x 9 cm (8 po x 3,5 po)	150 (300)	3	140 (275)	1 heure 45 minutes à 2 heures.	
Pâte feuilletée	230 (450)	3	220 (425)	15 à 40 minutes selon la taille. Échangez les 2/3 pendant la durée de cuisson.	
Gâteau aux anges	175 (350)	3	165 (325)	Entre 50 à 60 minutes.	
Carrés au chocolat	190 (375)	2	180 (350)	Entre 25 à 30 minutes. Échangez après 15 minutes.	
Muffins	190 (375)	2	180 (350)	Entre 25 à 30 minutes. Échangez après 15 minutes.	
Biscuits	190 (375)	2	180 (350)	Entre 10 à 15 minutes. Échangez après 15 minutes.	
Gâteaux pound cake	190 (375)	3	180 (350)	Entre 40 à 60 minutes.	
Pain	220 (425)	2-3	200 (400)	Entre 20 à 30 minutes.	

5. Dépannage

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ?

Les trous du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les têtes des brûleurs sont-ils placés correctement ? Voir la section *« Nettoyage »*.

Souvenez-vous que chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme. À l'allumage d'un brûleur, le dispositif de sécurité doit être désactivé en maintenant le bouton de commande enfoncé pour permettre au gaz de s'échapper. Le détecteur de flamme peut ainsi s'échauffer et enclencher le dispositif de sécurité. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off], et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Dans la négative, vérifiez si l'appareil est sous tension.

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible sur la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Un four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Quels sont les produits de nettoyage recommandés ?

Consultez la section *« Nettoyage »* pour obtenir une liste complète des produits recommandés.

⚠ **Nous ne conseillons pas l'utilisation de produits corrosifs ou caustiques, car ils peuvent endommager la cuisinière.**

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ; comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four. Ne laissez pas la porte du four ouverte.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

Ces frais sont à votre charge. Les entreprises d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Panne de courant

En cas de panne de courant, n'oubliez pas de régler de nouveau l'horloge pour permettre le fonctionnement automatique du four.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent différer de ceux de votre ancien four. Assurez-vous d'utiliser les températures et positions de grille recommandées. Voir la section Guide de cuisson des présentes instructions. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être rehaussé ou l'avant de la cuisinière abaissé).

Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne s'allume pas

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le disjoncteur de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

Avez-vous réglé une fonction de cuisson ?

Fig.5-1

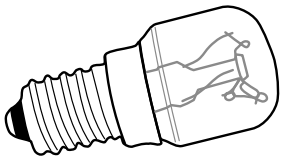
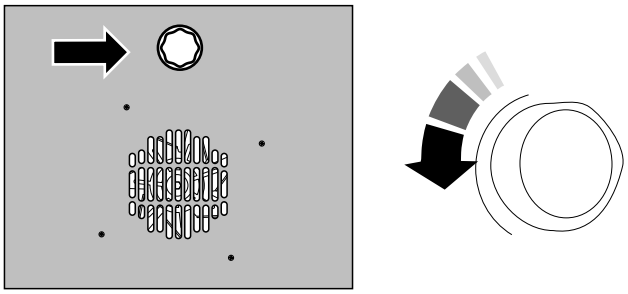


Fig.5-2



Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le symbole clé [⚿] s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ? Reportez-vous à la section « *Horloge* » des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage.

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ? Four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait d'abaisser la température en tournant le bouton ne marche pas ou ne marche que pour un petit moment, il se peut qu'un nouveau thermostat soit nécessaire. Faites-le installer par un technicien (voir la section « *Service et pièces* » des présentes instructions).

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Procurez-vous une ampoule 15 W 125-130 V, POUR FOUR **(Fig.5-1)**.

Coupez l'alimentation en basculant le disjoncteur.

Assurez-vous que le four est froid. Ouvrez la porte et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens anti-horaire. Cela peut être un peu difficile **(Fig.5-2)**.

Protégez vos doigts au cas où l'ampoule éclaterait, dévissez l'ancienne ampoule.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez le disjoncteur sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

6. Nettoyage de la Cuisinière

Renseignements Essentiels

Avant de procéder à un nettoyage à fond, mettez le disjoncteur hors tension. Laissez refroidir la cuisinière.

Après le nettoyage et avant d'utiliser la cuisinière, n'oubliez pas de réactiver le disjoncteur et de réinitialiser l'horloge.

⚠ **N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel.**

⚠ **Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.**

Entretien Quotidien

Le nettoyage du four n'est pas une tâche agréable, mais elle doit être effectuée pour maintenir l'efficacité et l'aspect du four. Souvenez-vous qu'il est préférable d'essuyer tout débordement dès qu'il se produit pour l'empêcher de carboniser et de devenir difficile à nettoyer.

⚠ **Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués, par une accumulation de gras ou de graisse par exemple.**

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base.

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Nettoyage des Débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

Brûleurs de Table de Cuisson

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont démontables pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place **(Fig.6-1)**.

Lorsque vous remettez une tête de brûleur, assurez-vous qu'il se place correctement sur la base **(Fig.6-2)**.

Si vous examinez la partie inférieure du chapeau du brûleur, vous pourrez voir deux petits « ergots » insérables dans les deux encoches sur le socle du brûleur **(Fig.6-3)**.

Assurez-vous que les orifices de brûleur ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction des orifices, retirez les particules tenaces à l'aide d'un bout de fusible.

En Acier Inoxydable Plaque Supérieure

Enlever les casseroles et les poêles de la plaque supérieure. Enlever les supports de poêle de la zone concernée par le débordement puis les placer dans de l'eau tiède savonneuse. Essuyer les saletés de la plaque supérieure. Eviter d'utiliser

Fig.6-1

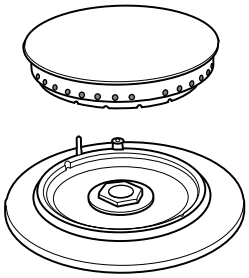


Fig.6-2

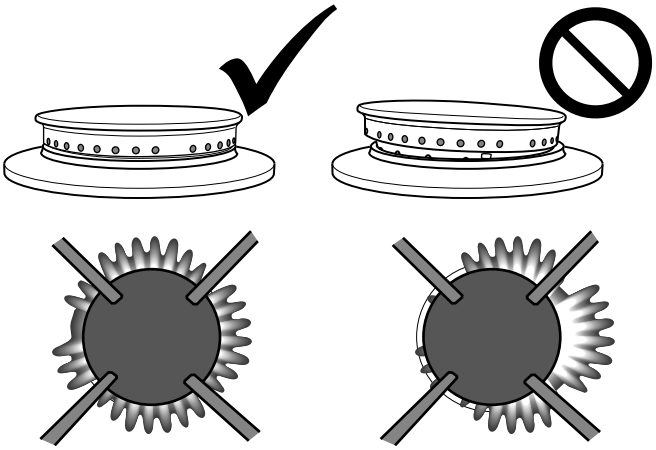


Fig.6-3

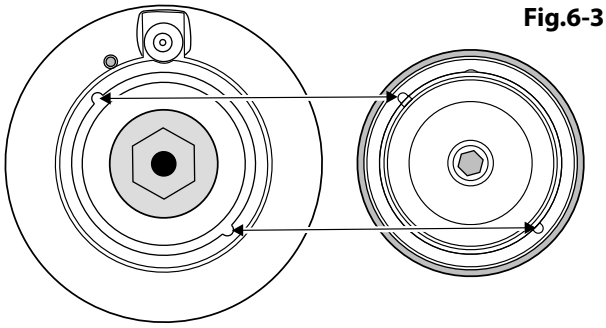


Fig.6-4

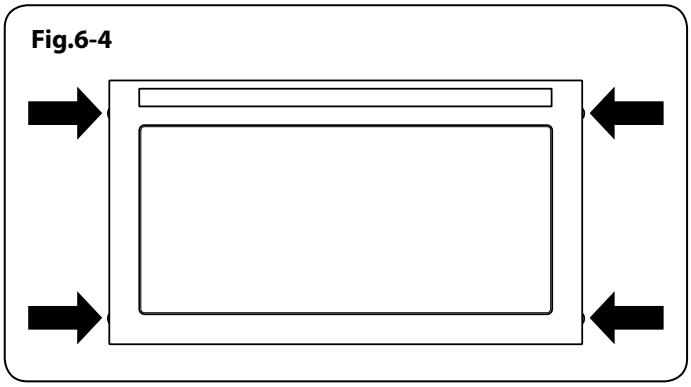


Fig.6-5

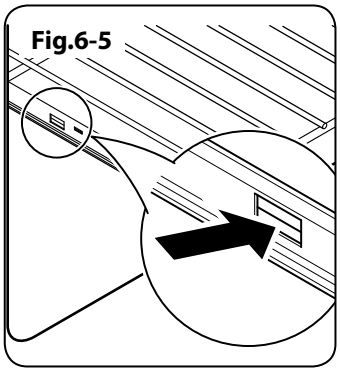
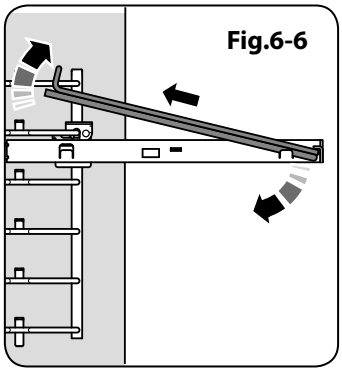


Fig.6-6



des nettoyants abrasifs, y compris les nettoyants crème sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Pour de meilleurs résultats, utiliser un nettoyant liquide. Rincer à l'eau froide et sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et propre. S'assurer que les différentes parties sont sèches avant de procéder au repositionnement.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable.

⚠ **N'utilisez jamais de produits nettoyants caustiques ou abrasifs qui abimeront la surface.**

Plaque à Griller *(Option)*

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

Remarque : si la plaque chauffante est lavée dans un lave-vaisselle, il est possible que des résidus apparaissent à l'arrière. Ceci est normal et n'affectera pas les performances de votre plaque chauffante.

Panneau de Commande et Portes

Le panneau et les boutons de commande doivent uniquement être nettoyés avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude – mais prenez garde à ce qu'aucun excédent d'eau ne s'infiltre dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon propre puis astiquez avec un chiffon sec. Les portes du four doivent être nettoyées avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Retrait du Panneau Extérieur de la Porte du Four

Le panneau de porte extérieure peut être enlevé afin que la fenêtre intérieur peut être nettoyé. Défaire les 4 vis (2 de chaque côté) dans la porte **(Fig.6-4)**. Ouvrez légèrement la porte et, en utilisant la poigné, soulever délicatement la porte vers le haut et vers l'extérieur.

Remonter en sens inverse.

Four Auto-nettoyant

⚠ **ATTENTION !**
Retirer tous les récipients, les grilles et les supports de grille du four avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage du four. Si les grilles et les supports restent dans le four, ils se décoloreront et deviendront rugueux.

⚠ **NE PAS nettoyer le joint de porte : le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne fermeture. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.**

⚠ **NE PAS utiliser de nettoyants pour four : ne pas utiliser de nettoyants pour four disponibles dans le commerce ou de revêtement protecteur pour four d'aucune sorte dans le four ni autour d'aucune de ses parties.**

⚠ **Nettoyer seulement les parties listées dans ce manuel d'utilisation.**

⚠ **NE PAS faire fonctionner la lumière du four pendant le mode d'auto-nettoyage.**

Dépose et Installation des Supports Télescopiques et des Glissières

Faites glisser le support sur les glissières. Tout en maintenant une des glissières en toute sécurité, soulevez avec précaution l'arrière du support vers le haut: le support sera éjectée de l'onglet de retenue central. Répéter cette action sur le côté oppose.

Remarque : Pour aider le retrait du plateau vous pouvez insérer un outil plat adapté par l'ouverture du côté des glissières et levez la grille **(Fig.6-5)**.

Inclinez l'avant de la grille vers le bas et la soulevez ensuite les glissières **(Fig.6-6)**.

Réinstallez dans l'ordre inverse, en vous assurant de pousser la grille vers le bas sur les bras des glissières.

Dépose et Installation des Supports à Niveau de la Grille

Soulevez les crochets de support hors des trous de positionnement du côté du four (ou diviseur) avant de soulever le support de la partie inférieure de l'échelle de retenue.

Réinstallez en insérant la partie inférieure dans le dispositif de retenue avant d'installer les crochets dans les trous de positionnement.

Avant d'Utiliser la Fonction d'Auto-nettoyage

Effectuer un pré-nettoyage des zones qui ne sont pas concernées par le cycle d'auto-nettoyage, comme par exemple les bords extérieurs de la porte du four. Essuyer la graisse ou les liquides en excès.

Avant de faire fonctionner le cycle d'auto-nettoyage, utiliser de l'eau chaude et du nettoyant ou bien de l'eau et du bicarbonate de soude afin d'éliminer les taches difficiles. Rincer tous les résidus avec de l'eau vinaigrée. Ceci empêchera ces saletés de s'incruster par cuisson en raison de la haute température du cycle d'auto-nettoyage.

Fonctionnement de l'Auto-nettoyage

Régler la commande du four sur le mode d'auto-nettoyage **(Fig.6-7)**. L'écran de la minuterie affichera alors un « P » **(Fig.6-8)**.

Le bouton de la minuterie et le bouton de réglage sont indiquées dans la **Fig.6-9**.

Tournez le bouton Timer (minuterie) à la position [⏲] **(Fig.6-10)** pour régler la durée de nettoyage par défaut (3 heures). Pour régler la durée du cycle de nettoyage, tournez le bouton de réglage; voir le **Tableau 6-1**.

Veuillez noter que la durée maximum pour le mode d'auto-nettoyage est de 4 heures. Le ventilateur se mettra sur la vitesse maximum et, quand une certaine température sera atteinte, la porte se bloquera comme indiqué par le voyant de verrouillage illuminé **(Fig.6-11)**.

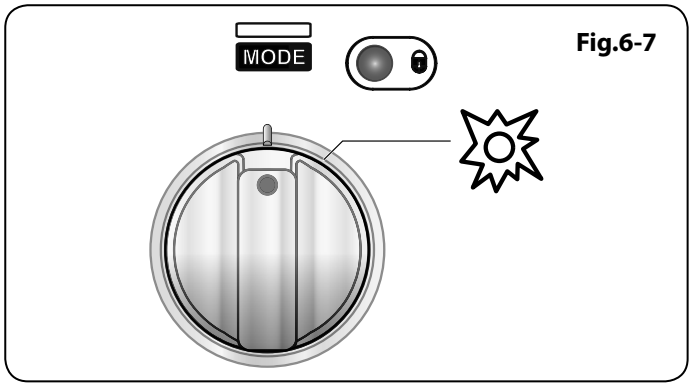


Fig.6-7

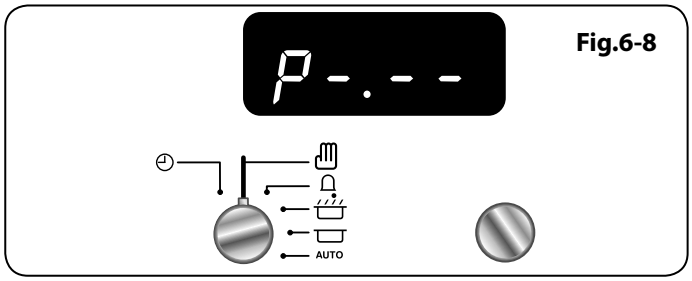


Fig.6-8

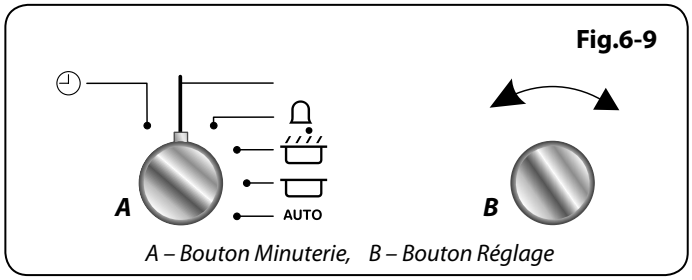


Fig.6-9

A – Bouton Minuterie, B – Bouton Réglage

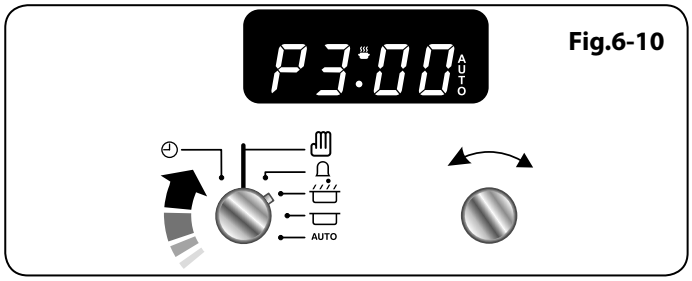


Fig.6-10

Heures	***Salissure***
2 heures	*Nettoyage normal*
3 heures	*Salissure intense*
4 heures	*Salissure très intense*

Tableau 6-1

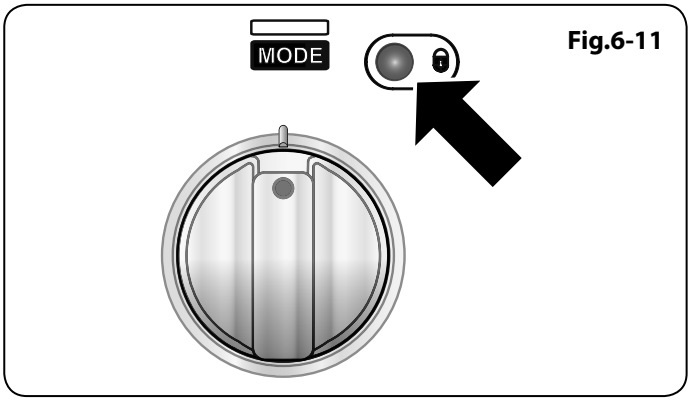


Fig.6-11

Fig.6-12

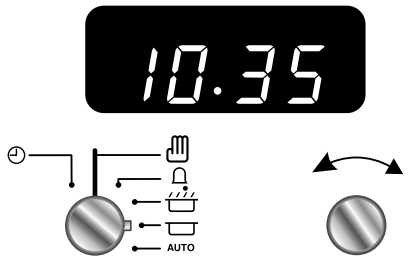
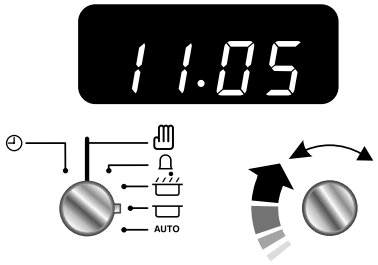


Fig.6-13



Composant	*Finition*	*Méthode de Nettoyage Recommandée*
Grilles et chapeaux des brûleur	*Émail vitrifié*	*Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon–Ami® ou Soft Scrub® Lave-vaisselle.*
Base de brûleur	*Aluminum*	*Voir ci-dessus.*
Plan de cuisson	*Acier inoxydable*	*Eau savonneuse, nettoyeur non abrasif, chiffon doux.*
Plaque à griller (elon les modèles)	*Surface antiad-hésive*	*Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.*
Côtés et plinthe	*Surface peinte*	*Eau savonneuse chaude, chiffon doux.*
Panneau de commande	*Peinture, émail ou acier inoxydable*	*Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.*
Intérieur du four	*Émail vitrifié*	*Nettoyeur à four de toute marque convenant aux surfaces émaillées. Prenez soin de ne pas endommager les joints d'étanchéité de la portes du four.*
Poignées de porte	*Aluminium plaqué chrome*	*Nettoyeur non abrasif, eau savonneuse, chiffon doux.*
Grilles et supports de four	*Chrome*	*Lave-vaisselle. Eau savonneuse et chiffon doux.*
Intérieur de la porte	*Verre*	*Eau savonneuse et chiffon doux. Nettoyeur légèrement abrasif et chiffon doux.*
Portes extérieures et tiroir	*Émail peint ouacier inoxyda-ble*	*Nettoyeur multiples surfaces, chiffon doux.*

Tableau 6-2

Remarque : à cause des hautes températures générées par l'auto-nettoyage, la porte restera bloquée pendant quelques temps après la fin du cycle d'auto-nettoyage. Quand la température du four sera suffisamment redescendue, le voyant de verrouillage s'éteindra et la porte se débloquera.

⚠ **ATTENTION ! Le four sera encore chaud !**

Une fois la porte débloquée, tourner le bouton de commande du four sur OFF. Une fois la porte débloquée et le four refroidi, utiliser un chiffon humide pour nettoyer les saletés et les cendres.

Annulation du Cycle d'Auto-nettoyage

Pour annuler la fonction d'auto-nettoyage, tournez le bouton Timer à la position [⌯] puis tournez le bouton de réglage dans le sens antihoraire pour remettre la minuterie à (0.00). La partie réchauffement du cycle se terminera et la partie refroidissement du cycle démarrera. Lorsque la température du four a suffisamment baissé, le néon de verrouillage s'éteindra et la porte se déverrouillera. Une fois la porte débloquée, tourner le bouton de commande du four sur OFF.

⚠ **NE PAS essayer d'arrêter le cycle d'auto-nettoyage en tournant le bouton de commande sur OFF. Ceci arrêterait le cycle de chauffage mais cela arrêterait également les ventilateurs et enclenchera éventuellement le coupe-circuit.**

Pour Démarrer Automatiquement le Cycle D'auto-nettoyage

Grâce à la minuterie, le cycle de nettoyage peut être programmé pour démarrer et s'arrêter automatiquement.

Remarque : vous ne pouvez pas régler l'heure de démarrage directement – ceci se fait automatiquement en réglant la « Durée de nettoyage » et « l'heure d'arrêt ».

Réglez la commande de la fonction four autonettoyant **(Fig.6-7)**. Tournez le bouton Timer à la position [⌯] pour régler la durée par défaut du nettoyage **(Fig.6-10)**. Pour régler la durée du cycle de nettoyage, tournez le bouton de réglage et réglez le temps au besoin.

Tournez le bouton Timer à la position [▭] pour fixer le temps d'arrêt minimum **(Fig.6-12)** sur l'écran. Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire jusqu'à ce que le « temps d'arrêt » requis soit affiché **(Fig.6-13)**. Le cycle d'auto-nettoyage va maintenant démarrer automatiquement.

Pour Annuler le Cycle d'Auto-nettoyage

Pour revenir au fonctionnement manuel, la « Période de nettoyage » doit être annulée. Tournez le bouton Timer à la position [▭] et tournez le bouton Adjustment (réglage) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'affichage du Timer lise (0.00).

Tableau Nettoyage (Tableau 6-2)

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques. Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié. Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les taches immédiatement.

MISE EN GARDE!

Le non-respect des instructions fournies dans le guide peut provoquer un incendie ou une explosion avec risque de dommages à la propriété, blessures ou décès.

N'entreposez pas d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

N'allumez aucun appareil.

Ne touchez à aucun commutateur électrique.

N'utilisez pas le téléphone de votre immeuble.

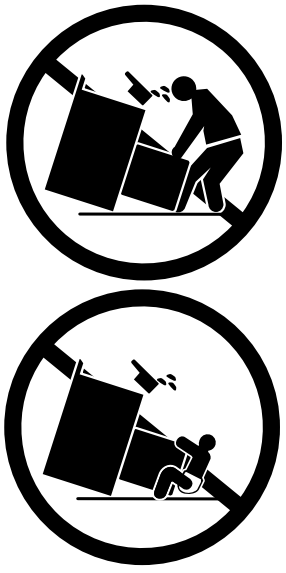
Utilisez le téléphone d'un voisin et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz.

Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur, appelez le service d'incendie.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur accrédité, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

MISE EN GARDE!

Le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière doit être correctement monté durant l'installation. Il réduit le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de surcharge sur la porte du four.



⚠ MISE EN GARDE!

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **ELLES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

7. Installation

Réglementation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la dernière édition des normes nationales (Etats-Unis) pour le chauffage au gaz (National Fuel Gas Code), ANSI.Z223.1/NFPA.54.

Au Canada, l'installation doit se conformer aux normes du Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou du gaz propane CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'aux codes locaux.

La conception de cette cuisinière a été certifiée CSA International conformément à la dernière édition des normes ANSIZ21.1 et de la dernière édition des normes CAN/CGA-22.2.

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. A chaque utilisation, la cuisinière devient chaude et les brûleurs de la table de cuisson produisent des gaz d'échappement.

La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis ((ANSI/NFPA 70). Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie, et aux codes locaux. Reportez-vous à la section « *Raccordement Électrique* ».

Important

- Observez tous les codes et ordonnances.
- Cette cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Conservez ces instructions à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Pour Votre Sécurité

N'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

Si Vous Sentez une Odeur de Gaz

- Ouvrez les fenêtres.
- Ne touchez pas aux interrupteurs.
- Étouffez les flammes.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz.

Instructions pour une Installation Sécuritaire

⚠ **Une installation, une modification, une intervention d'entretien ou de maintenance ou un réglage incorrect risque de provoquer des blessures ou d'endommager la propriété. Reportez-vous à ce manuel. Pour informations supplémentaires ou assistance, consultez un installateur qualifié, une entreprise de services, le fabricant (dépositaire) ou le fournisseur de gaz.**

⚠ **Ne réutilisez jamais d'anciens tuyaux flexibles. L'utilisation d'anciens tuyaux risque de provoquer des fuites de gaz et des blessures. Utilisez toujours de NOUVEAUX tuyaux flexibles pour installer un appareil au gaz.**

Important

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder le gaz et l'électricité à la cuisinière.
- Votre cuisinière doit être installée par un installateur qualifié.
- La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis (ANSI/NFPA 70).
- Avant d'installer votre cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre matériau synthétique, vérifiez que le revêtement supporte une température de 180 °F (80 °C) sans rétrécir, onduler ou décolorer. N'installez pas la cuisinière sur un tapis, à moins de déposer au préalable, entre le tapis et la cuisinière, une feuille de contre-plaqué ou un isolant similaire.
- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 200 °F (90 °C)).
- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Un espace d'au moins 31½ po (80 cm) doit être laissé entre le haut de la cuisinière et toute surface combustible qui se trouve au-dessus de celle-ci.
- Si une hotte d'aspiration est installée au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation de la hotte.

⚠ **Les objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants ne doivent pas être rangés au-dessus d'une cuisinière – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.**

Conversion au Gaz Propane

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel.

Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Cette conversion doit être effectuée par un installateur de gaz de pétrole liquéfié qualifié. Reportez-vous à la section *« Conversion »* du présent Guide d'installation pour plus de détails.

Directives Concernant l'Emplacement

N'installez pas la cuisinière là où il y a de forts courants d'air. Les ouvertures dans le sol ou le mur derrière la cuisinière doivent être scellées. Assurez-vous que la prise d'air frais autour de la base de la cuisinière pour la combustion et la

ventilation n'est pas obstruée par un tapis ou une pièce de bois.

Votre cuisinière est lourde et risque de s'enfoncer dans des revêtements de sol tels que le vinyle coussiné ou le tapis. Usez de prudence lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement.

Nous recommandons que vous suiviez les instructions ci-dessous afin de protéger votre plancher.

La cuisinière doit être déposée sur une feuille de contre-plaqué (ou matériau similaire). Lorsque le revêtement de sol se termine devant la cuisinière, la surface sur laquelle la cuisinière repose doit être mise à niveau avec le revêtement ou être légèrement plus haute, déposez alors une feuille de contre-plaqué.

Ceci permettra de déplacer la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien. Assurez-vous également que le revêtement de sol peut supporter une chaleur de 180 °F (80 °C).

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 200 °F (90 °C)). (Reportez-vous à la section *« Consignes de Sécurité »*.)

Vous aurez besoin des outils suivants :

1. Perceuse électrique
2. Mèche et ancrages pour le béton (seulement si la cuisinière est installée sur un plancher en pierres ou béton)
3. Galon d'acier
4. Un tournevis à pointe cruciforme
5. Un tournevis plat
6. Clés hexagonales 2,5 mm (fournies avec la cuisinière)
7. Niveau
8. Une clé à ouverture variable ou à fourche
9. Un crayon et une règle
10. Des clés à tuyau

Autres matériaux dont vous pourriez avoir besoin :

- Un robinet de sectionnement de la conduite de gaz.
- De la pâte à joint ou du ruban d'étanchéité avec Teflon* qui résiste aux gaz naturel et de pétrole liquéfié.
- Un tuyau de métal flexible (Diam. int. ½ po (13 mm)) Un tuyau de 5 ' (1,5 m) est recommandé pour faciliter l'installation mais d'autres longueurs sont acceptables. N'utilisez jamais un ancien tuyau pour l'installation d'une nouvelle cuisinière.
- Un adaptateur universel conique pour la conduite d'alimentation en gaz (Diam. int. ¾ po ou ½ po (19 mm ou 13 mm) NPT x ½ po (13 mm)).
- Un adaptateur universel conique pour le régulateur de pression de la cuisinière (Diam. int. ½ po (13 mm) NPT x ½ po (13 mm)).
- Une feuille de contreplaqué de ¼ po (6,25 mm) d'épaisseur ou l'équivalent suffisamment grande pour y déposer la cuisinière, afin de protéger le sol.

**Teflon: Marque déposée de DuPont*

Vérifier les pièces :

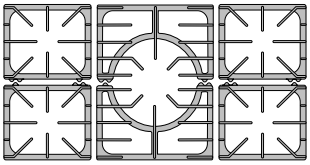
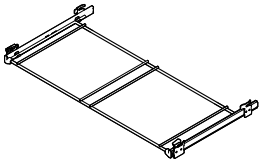
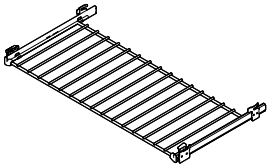
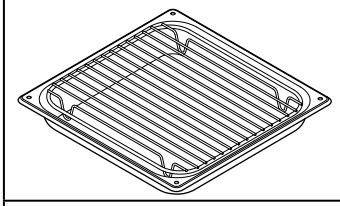
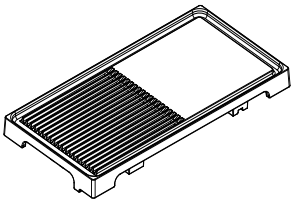
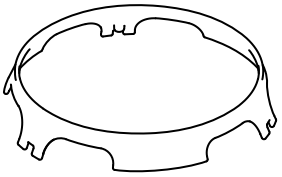
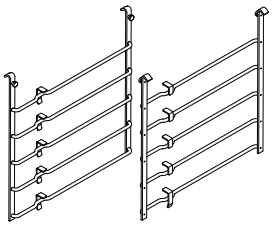
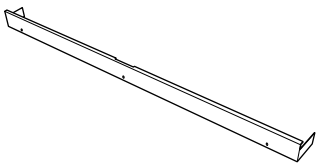
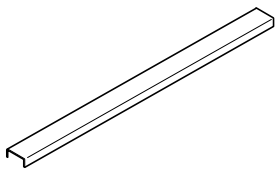
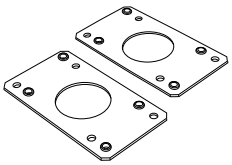
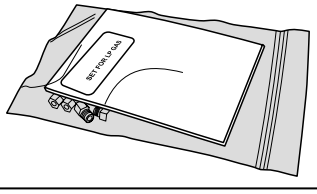
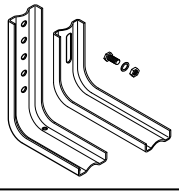
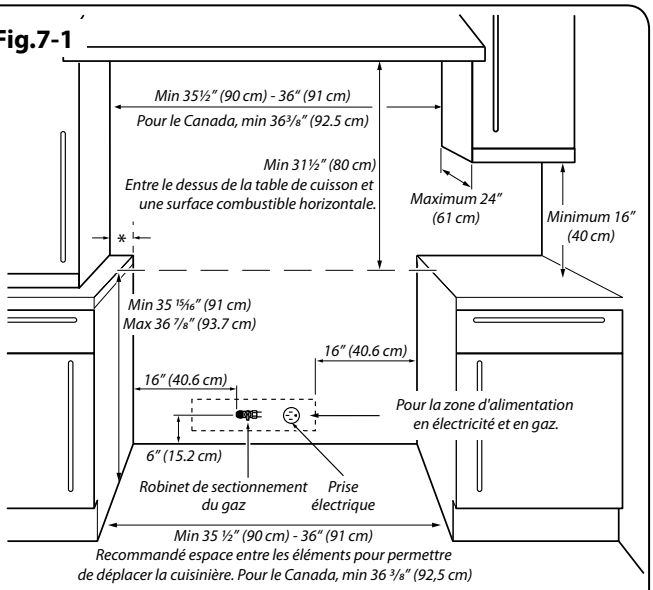
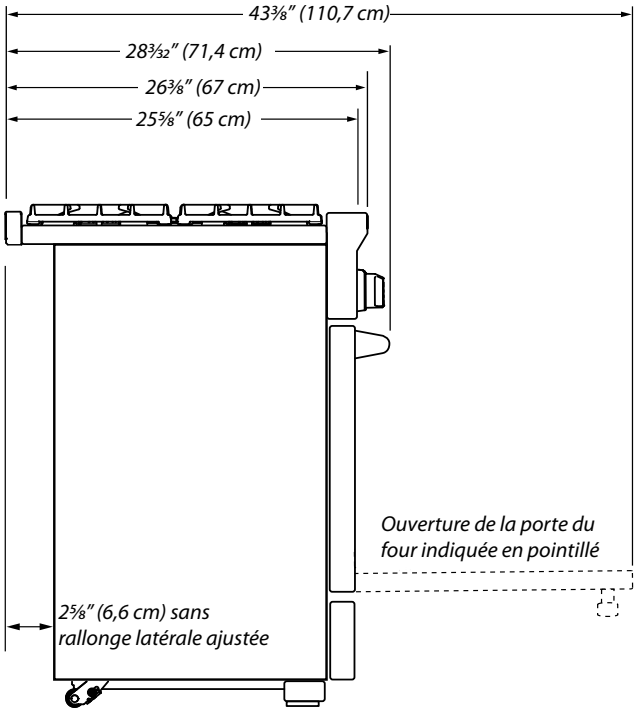
6 grilles	*Clé hexagonale*
	
1 râtelier lèchefrite avec glissières télescopiques	*2 râteliers plats avec glissières télescopiques*
	
2 Lèchefrites avec grilles	*Bouton de commande (°C)*
	
Plaque à Griller (Option)	*Support Spécial de Wok (Option)*
	
2 ensembles de supports latéraux	*Coup-de-pied*
	
2 rallonge latérale	*Plaques réductrices pour la connexion des conduits*
	
Trousse de conversion du gaz naturel au gaz propane	*Dispositif antibasculement*
	

Fig.7-1


Min 35½" (90 cm) - 36" (91 cm)
Pour le Canada, min 36⅜" (92.5 cm)
Min 31½" (80 cm)
Entre le dessus de la table de cuisson et une surface combustible horizontale.
Maximum 24" (61 cm)
Minimum 16" (40 cm)
*
Min 35 15⁄16" (91 cm)
Max 36 7⁄8" (93.7 cm)
16" (40.6 cm)
16" (40.6 cm)
Pour la zone d'alimentation en électricité et en gaz.
6" (15.2 cm)
Robinet de sectionnement du gaz
Prise électrique
Min 35 ½" (90 cm) - 36" (91 cm)
Recommandé espace entre les éléments pour permettre de déplacer la cuisinière. Pour le Canada, min 36 ⅜" (92,5 cm)

Un espace d'au moins 3 po (7,5 cm) devrait être laissé de chaque côté de la cuisinière au-dessus de la surface de cuisson et de toute autre surface verticale adjacente. Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette distance peut être ramenée de 3 à 1 po (7,5 cm à 2,5 cm).

Fig.7-2


43⅜" (110,7 cm)
28³⁄₃₂" (71,4 cm)
26⅜" (67 cm)
25⅝" (65 cm)
Ouverture de la porte du four indiquée en pointillé
2⅝" (6,6 cm) sans rallonge latérale ajustée

Emplacement de la Cuisinière

Fig.7-1 montrent le minimum recommandé les distances et les autorisations des autorités de la gamme pour des surfaces à proximité.

Un dégagement suffisant doit être prévu entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent répondre aux normes de sécurité de votre cuisinière.

L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture pour le tuyau (voir « Emplacements du tuyau et de la prise électrique) doit répondre à des exigences spécifiques.

Un espace d'au moins 3 po (7,5 cm) devrait être laissé de chaque côté de la cuisinière **AU-DESSUS** de la surface de cuisson et de toute autre surface verticale adjacente.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette distance peut être ramenée de 3 à 1 po (7,5 cm à 2,5 cm).

Laissez un espace minimum de 31½ po (80 cm) entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible. La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson est de 24 po (61 cm).

La profondeur hors tout de la cuisinière est de $28^{3}/_{32}$ po (72 cm) **(Fig.7-2)**.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant.

La crédence doit être installée conformément aux instructions du fabricant. Il est important de prévoir de la place pour la grille de ventilation qui est montée au niveau de la plaque de la cuisinière.

Par mesure de sécurité, n'accrochez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous conseillons de laisser un espace de 90 cm (35½ po), au Canada il doit être de $36^{3}/_{8}$ po (92,5 cm), entre les éléments pour permettre de déplacer la cuisinière.

Montage de la Poignée du Four

La poignée est fournie comme un ensemble de poignée, 2 vis sans tête (livrées fixées pour manipuler l'assemblage) et une clé hexagonale (Allen).

Montez la poignée assemblée sur les goujons de montage en saillie sur la porte du four supérieur et la fixer en place en serrant les vis sans tête **(Fig.7-3)**.

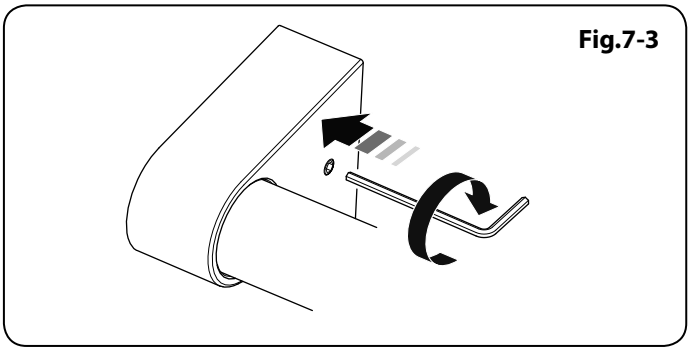


Fig.7-3

Déplacement de la Cuisinière

⚠ **La cuisinière est très lourde. Usez de précaution.**

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement de sol est solidement fixé ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Retrait de la Porte du Four

Pour retirer la porte, ouvrez-la complètement. Faites pivoter les épingles de verrouillage en U vers la position de verrouillage **(Fig.7-4)**. Pour retirer la porte du four, saisissez les côtés de la porte, soulevez-les et faites glisser la porte vers l'avant **(Fig.7-5)**.

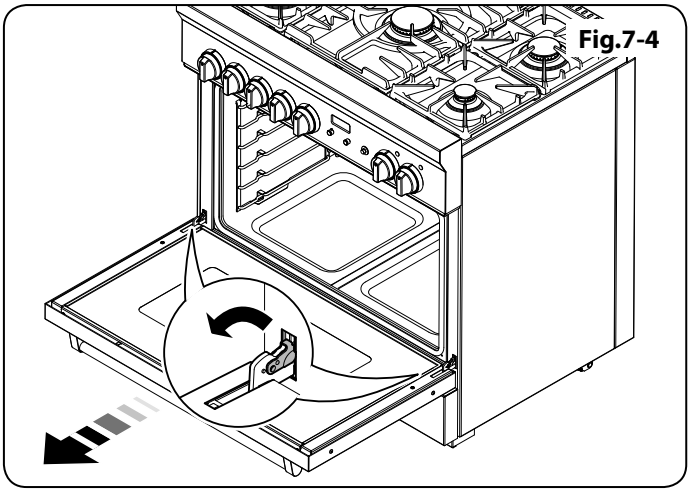


Fig.7-4

Retirer du Tiroir de Stockage

Tirez sur le tiroir jusqu'à la butée.

Poussez les extrémités des attaches en plastique – vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit – pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux **(Fig.7-6)**. En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

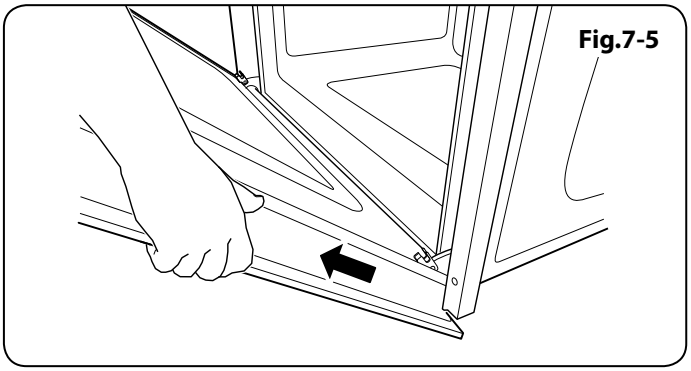


Fig.7-5

Pour des raisons de sécurité, les rails latéraux à l'intérieur s'enfoncent dans la cavité.

Placez le tiroir dans un endroit sûr - ne l'installez pas tant que vous n'avez pas terminé l'installation complète car vous aurez besoin d'accéder à la zone derrière le tiroir.

Baissez les Deux Galets Arriere

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettre d'abord une clé à douille ou à crochet de ½ po (13 mm) dans l'écrou hexagonal d'ajustement **(Fig.7-7)**.

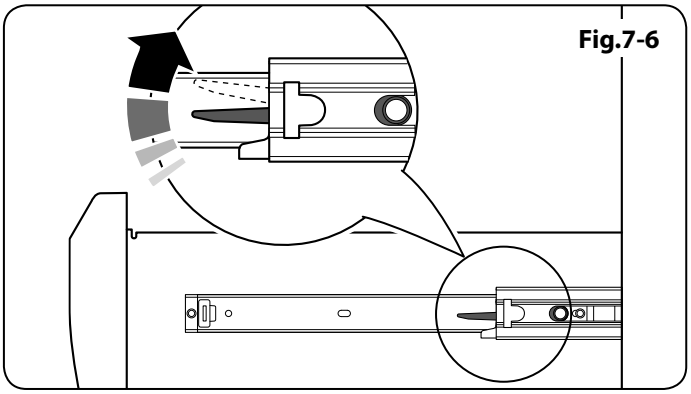


Fig.7-6

Effectuez 10 tours complets (360º) en sens horaire.

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

Veuillez noter que les roulettes ont pour seul but de faciliter l'installation. La cuisinière ne devrait pas être déplacée une fois installée.

Fig.7-7

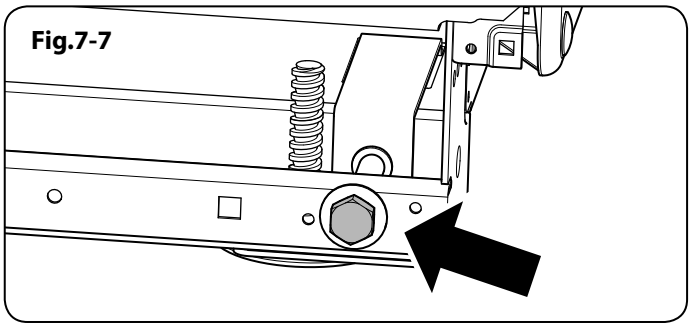


Fig.7-8

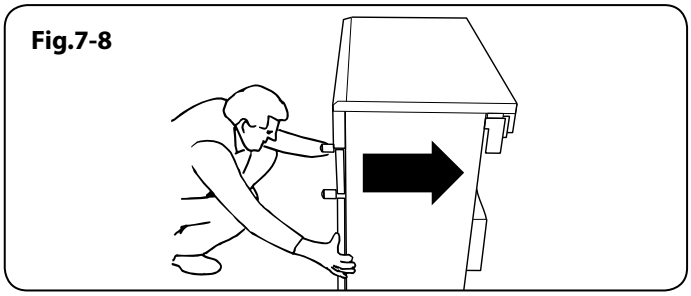
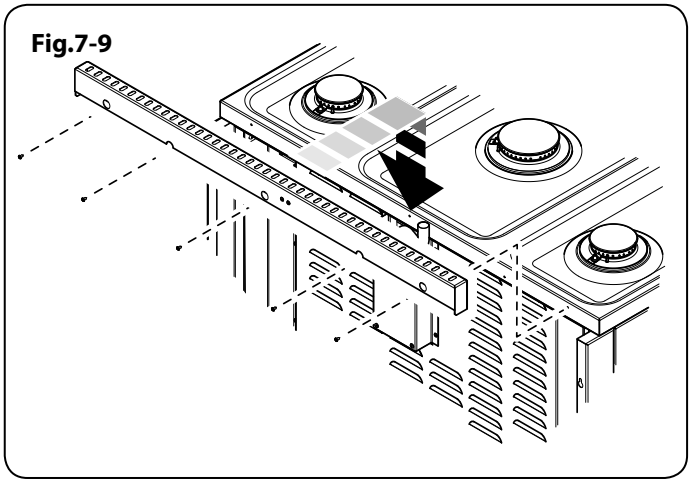


Fig.7-9



Exécution du Mouvement

Agrippez le dessous du carénage frontal et soulevez légèrement le devant de la cuisinière. Positionnez délicatement la cuisinière près de sa position finale en laissant suffisamment d'espace pour pouvoir vous placer derrière **(Fig.7-8)**.

⚠ **N'utiliser PAS les poignées de porte ou les boutons de commande pour manœuvrer la cuisinière.**

IMPORTANT : Retirez tout le ruban et matériel d'emballage. Assurez-vous que les têtes des brûleurs sont correctement montées et à niveau. Retirez le sac d'accessoires du four. Vérifiez qu'aucune pièce n'a été dégagée durant le transport.

Montage de la Grille d'Évacuation

La grille d'évacuation est emballée séparément. Localisez la grille sur la gaine d'air et fixez-la solidement à la surface de cuisson avec les quatre (5) vis fournies **(Fig.7-9)**.

Mise à Niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez une clé de ½ po (13 mm) clé ou une douille pour visser les écrous de réglage dans les coins inférieurs avant de la cuisinière. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Dispositif anti Basculement

MISE EN GARDE ! La cuisinière doit être assujettie en place au moyen du support anti basculement fourni. Si elle n'est pas correctement installée, la cuisinière peut basculer en appliquant un poids sur la porte. Le déversement de liquides chauds ou la cuisinière risque d'entraîner des blessures.

Lors de l'installation d'un dispositif anti-bascule, veuillez-vous référer aux instructions fournies avec l'appareil pour plus de détails sur le raccord.

Remarque : La cuisinière doit être montée à la bonne hauteur et mise à niveau avant d'installer le support anti basculement.

Fixation au Sol

Utilisez les vis fournies, assemblez la base du support anti-basculement et l'extension du support anti-basculement emble the anti-tip bracket base and anti-tip bracket extension **(Fig.7-10)**.

À l'aide des vis et fixations, fixez le support anti-basculement assemblé au plancher afin de donner un engagement suffisant à l'arrière de la cuisinière.

Réglez et verrouillez le support intérieur anti-basculement pour donner un jeu de 1/8 po (3 mm) au-dessus du bord d'engagement à l'arrière de la cuisinière **(Fig.7-11)**.

Fixation au Mur

Lorsque la fixation au sol est impraticable et à condition que la partie extérieure du support anti-basculement puisse être fixé à un mur solide, le dispositif anti-basculement peut être fixé à un mur **(Fig.7-12)**. Assurez-vous d'utiliser les vis et fixations appropriées.

Kit d'Extension avec Panneaux Latéraux

Deux panneaux d'extension latéraux sont fournis avec la cuisinière. Ceux-ci peuvent être installés lorsque le côté de la cuisinière est exposé, de préférence au cours de l'installation de l'appareil.

Procédure :

1. Desserrez les 2 vis dans le bord arrière du panneau latéral de la cuisinière.
2. À l'aide des découpes, localisez l'extension latérale sur les têtes de vis en saillie **(Fig.7-13)**.
3. Poussez l'extension vers le haut de telle sorte que l'onglet au bas de l'extension de fumée s'insère dans la fente du haut **(Fig.7-14)**.
4. Tenez l'extension latérale en place et serrez les vis pour la fixer.

Fig.7-10

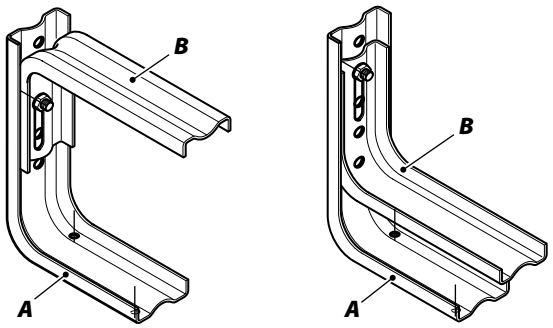


Fig.7-11

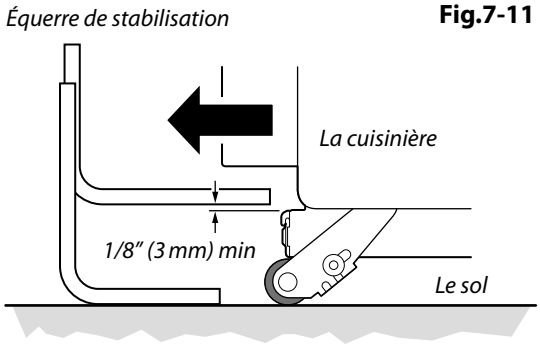


Fig.7-12

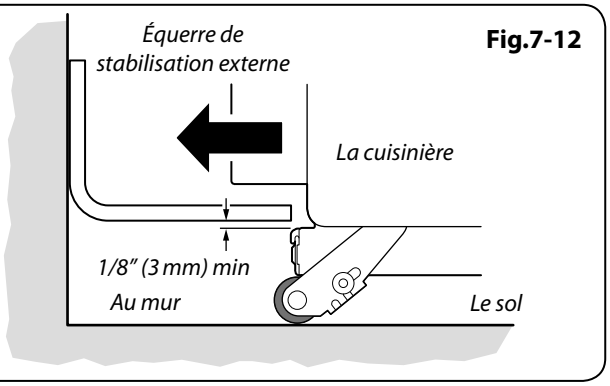


Fig.7-13

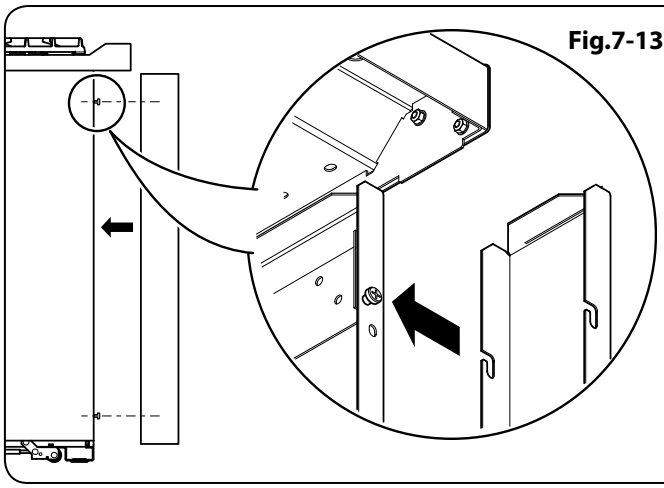


Fig.7-14

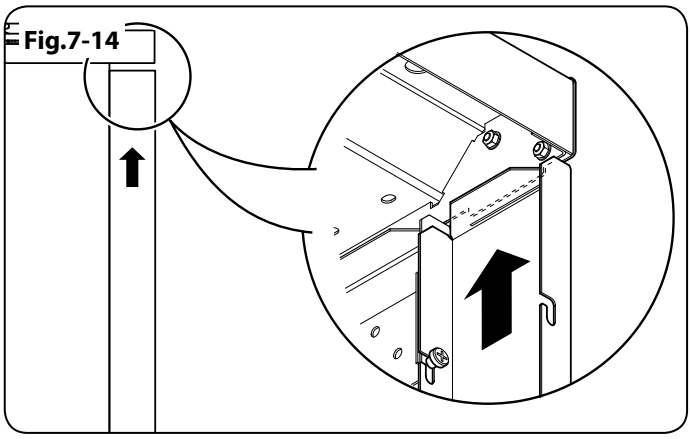
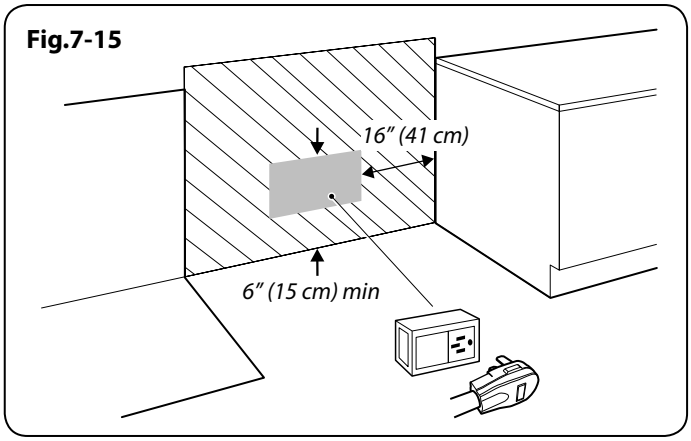


Fig.7-15



Raccordement Electrique

Une fois installée, la cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis (ANSI/NFPA 70).

Au Canada, l'installation de la cuisinière doit être conforme à la norme en vigueur CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie.

Exigences Électriques

ATTENTION !
Par mesure de sécurité, n'utilisez pas de cordon de rallonge avec cet appareil. Retirez le fusible du coffret d'électricité ou déclenchez le disjoncteur avant de procéder à l'installation.

Cet appareil doit être alimenté avec la bonne tension et la bonne fréquence. Il doit être connecté sur un circuit de dérivation mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge, conformément à l'indication de la plaque signalétique.

Le câblage doit se conformer aux Codes d'électricité nationaux. Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, demandez à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Étant donné que les bornes de la cuisinière deviennent inaccessibles une fois la cuisinière en place, utilisez un cordon ou un conducteur de branchement flexible.

Alimentation Électrique Correcte

Cette cuisinière doit être alimentée par 240 V 60 Hz et branchée à un circuit unique et mis à la terre protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge (16 A).

Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, il est conseillé de demander à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Depuis le 1er Janvier 1996, le Code national d'électricité exige que toute construction nouvelle (non existante) utilise une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique.

Branchement avec le Cordon et la Prise Fournis

Votre cuisinière est livrée avec une prise à 4 broches qui doit être insérée dans une prise NEMA 14-50R.

Emplacements Conseillés de la Prise Électrique

Repérez la source d'alimentation selon l'illustration **(Fig.7-15)**.

Pour un branchement sur une prise NEMA 14-50R, placez-la, dans la mesure du possible, pour qu'elle soit accessible par l'ouverture à l'arrière de la cavité du tiroir. Il est alors possible de débrancher facilement la cuisinière pour les tâches d'entretien et autres.

Branchez le cordon d'alimentation de la cuisinière sur la prise murale correctement mise à la terre.

Branchement si la Corde d'Alimentation et la Fiche ne sont pas Appropriées

Pour accéder à la connexion électrique, retirez les vis et enlevez le couvercle électrique **(Fig.7-16)**.

Installation d'un Conduit à 4 Fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage **(Fig.7-17)**.

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm ($1^1/_8$ po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction **(Fig.7-18)** dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.

Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage **(Fig.7-19)**. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier.

Remarque : N'installez pas le conducteur sans collier de serrage.

Branchez les câbles à la borne de mise à la terre et au bornier **(Fig.7-20)**.

Remarque : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Fig.7-16

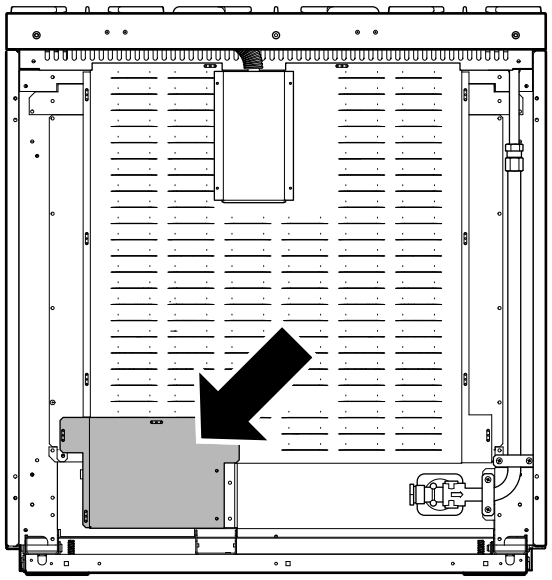


Fig.7-17

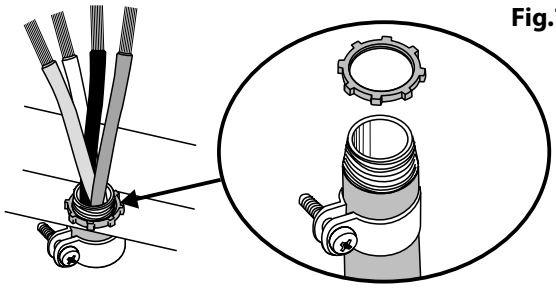


Fig.7-18

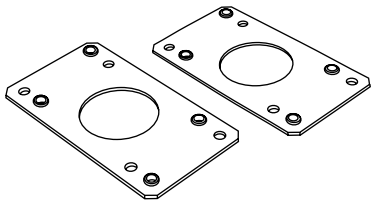


Fig.7-19

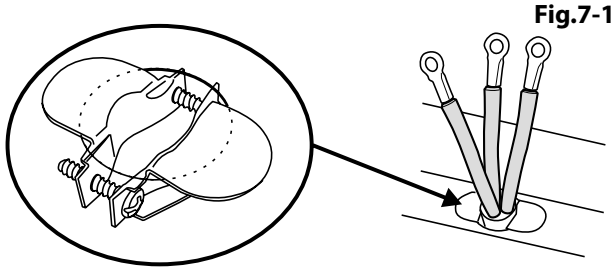


Fig.7-20

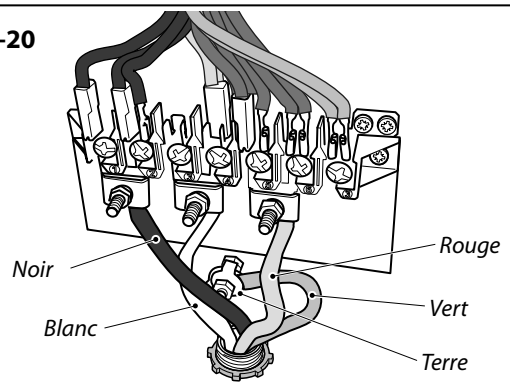


Fig.7-21

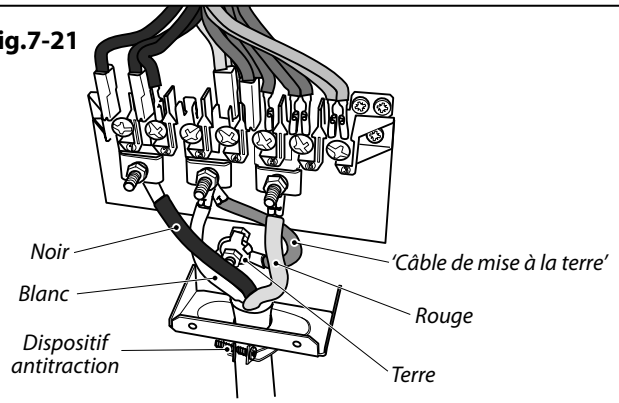


Fig.7-22

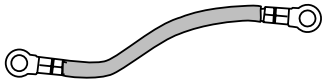


Fig.7-23

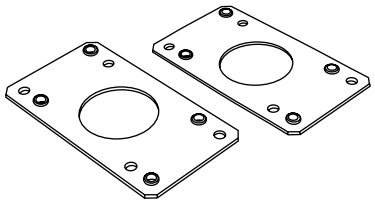
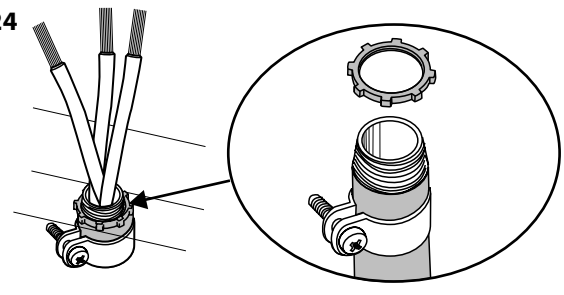


Fig.7-24



Installation d'une Corde d'Alimentation à 3 Fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage. Disposez de la bague.

Remarque : N'installez pas le cordon sans bague anti traction – utilisez la bague fournie avec le cordon.

Installez le nouveau dispositif anti traction sur le support de montage en retirant les deux vis de serrage, en insérant les deux moitiés (oreilles en premier) dans le trou du support de montage et en revissant légèrement les vis. Insérez le cordon dans le dispositif anti traction sans le resserrer **(Fig.7-21)**.

Un câble de mise à la terre est fourni dans la trousse de conversion **(Fig.7-22)**.

Attachez la courroie de mise à la terre au sol et à la borne centrale du bloc de connexion.

Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes.

Assurez-vous de bien resserrer les raccords. Resserrez maintenant le dispositif anti traction sur le cordon d'alimentation.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Installation d'un Conduit à 3 Fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage.

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm ($1^1/_8$ po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction **(Fig.7-23)** dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.

Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier **(Fig.7-24)**.

Remarque : N'installez pas le conducteur sans collier de serrage.

Attachez la courroie de mise à la terre au sol et à la borne centrale du bloc de connexion **(Fig.7-25)**.

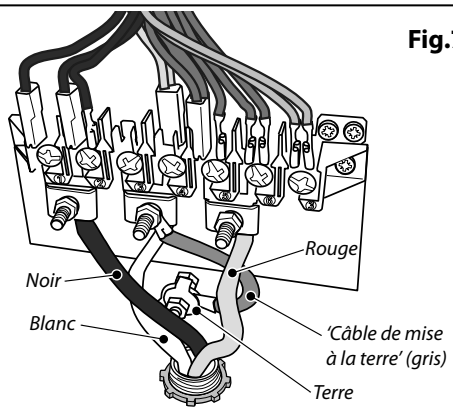
Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes.

Remarque : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Fig.7-25



Raccordement de l'Alimentation en Gaz

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1.

Au Canada

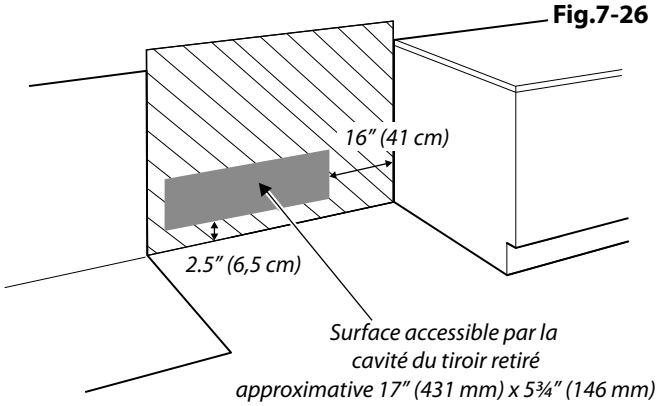
La cuisinière DOIT être installée conformément à la norme CGA CAN/CGA-B149, les codes d'installation pour les appareils et équipements à gaz et/ou les codes locaux.

Dans le Commonwealth du Massachusetts

Lorsqu'il est installé dans le Commonwealth du Massachusetts, ce produit doit être installé par un plombier ou un installateur pour spécialiste du gaz.

Un robinet à gaz manuel à manche en T doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz vers cet appareil.

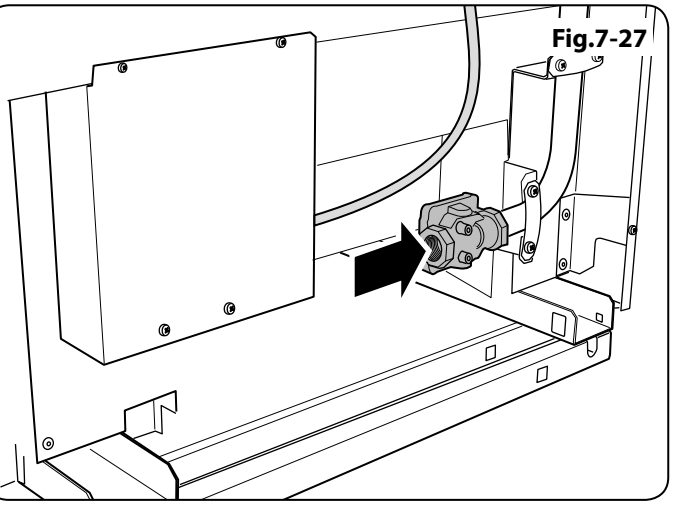
Fig.7-26



Exigences d'Alimentation en Gaz

Emplacements conseillés de la sortie de la conduite de gaz (**Fig.7-26**, **Fig.7-27** et **Fig.7-28**).

Fig.7-27



Fournir un Approvisionnement en Gaz Approprié

Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

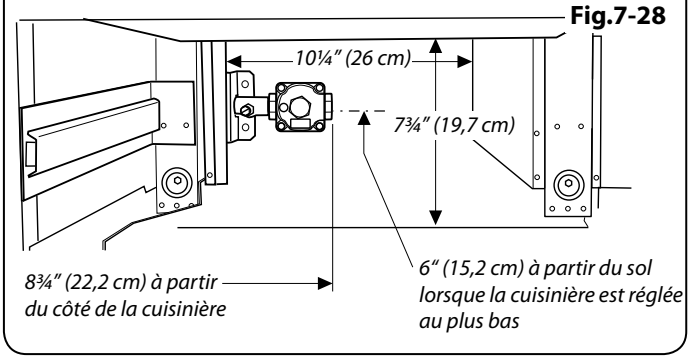
La cuisinière est conçue pour fonctionner sous pression d'admission de 4 po (10 cm) de colonne d'eau (1 kPa) sur gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane (pétrole liquéfié) est fournie avec la cuisinière. Une fois la modification au gaz de pétrole liquéfié effectuée, une pression de 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau (2,49 kPa) est requise.

⚠ Assurez-vous que vous alimentez votre cuisinière avec le bon type de gaz.

Si la cuisinière est utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié, un installeur qualifié doit en faire la conversion. Nous recommandons d'effectuer la conversion avant l'installation. Ceci doit être fait avant que la cuisinière ne puisse être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 4,5 po (11,25 cm) et 13 po (33 cm) de la colonne d'eau (1,12–3,24 kPa).

Fig.7-28


10¼" (26 cm)
7¾" (19,7 cm)
8¾" (22,2 cm) à partir du côté de la cuisinière
6" (15,2 cm) à partir du sol lorsque la cuisinière est réglée au plus bas

La pression fournie pour du gaz naturel doit se situer entre 10 po (25 cm) et 13 po (33 cm) de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau (0,25 kPa) par rapport à la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de l'admission de la cuisinière doit demeurer dans la conduite d'alimentation, quel que soit le type de gaz utilisé, naturel ou de pétrole liquéfié.

Un tuyau de métal flexible peut être utilisé pour brancher la cuisinière sur la conduite d'alimentation en gaz ; son diamètre intérieur doit être de ½ po (13 mm) et d'une longueur de 5 pi (1,5 m) pour faciliter l'installation.

Raccordement de la Cuisinière à l'Alimentation en Gaz

Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé tant que le nouveau raccord n'est pas terminé. N'oubliez pas de rallumer le pilote sur les autres appareils à gaz lorsque vous remettez le gaz.

Parce que les conduits rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser des connecteurs en métal souple certifiés CSA International à moins que les codes locaux exigent autrement.

N'utilisez jamais de vieux connecteurs lorsque vous installez une nouvelle cuisinière. Si vous utilisez des conduits rigides, vous devez les aligner avec précaution. **La cuisinière ne peut pas être déplacée une fois la connexion faite.**

Pour empêcher les fuites de gaz, appliquez une pâte à joint ou un ruban d'étanchéité avec Teflon* sur tous les filetages mâles (externes).

A. Installez un robinet de sectionnement manuel dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la cuisinière savent où il se trouve et comment couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière.

B. Montez un adaptateur universel conique de ½ po (13 mm) dans le coude fileté interne NPT de ½ po (13 mm) à l'entrée du régulateur. Utilisez une contre-clé hydraulique sur le raccord du régulateur pour ne pas l'endommager. Si la cuisinière est installée à partir de l'avant, retirez le coude à angle droit pour faciliter l'installation.

C. Appliquez un adaptateur universel conique ½ ou ¾ po (13 ou 18 mm) sur le filetage interne NPT du robinet de sectionnement, en prenant soin d'immobiliser le robinet pour l'empêcher de tourner.

D. Raccordez un tuyau de métal flexible sur l'adaptateur de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de manière à permettre le raccordement sur le robinet de sectionnement.

E. Une fois les raccords effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont à la position arrêt (OFF) et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz. Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et raccords pour vérifier si le système fuit. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites. Les tests contre les fuites doivent être effectués conformément aux codes locaux.

⚠ **ATTENTION ! N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites.**

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai supérieures à ½ psig (3,5 kPa) pour tester le système d'alimentation de la résidence, débranchez la cuisinière et le robinet de sectionnement individuel de la conduite d'alimentation en gaz.

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai de ½ psig (3,5 kPa) ou moins pour tester le système d'alimentation, isolez simplement la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet de sectionnement individuel.

**Teflon: Marque déposée de DuPont*

Tuyau Flexible

Installateur : Montrez au client où se trouve le robinet de sectionnement du gaz **(Fig.7-29)**.

Scellement des Ouvertures

Scellez toutes les ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le sol sous la cuisinière une fois les branchements terminés.

IMPORTANT : Lorsque les branchements sont terminés. Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués.

Mise à Niveau

Mettre à niveau.

Placez la cuisinière dans la position voulue en prenant soin de ne pas le tordre entre l'espace et les comptoirs de la cuisine afin de ne pas causer de dommages.

Installez les grilles dans le four.

Vérifier le niveau en plaçant un niveau ou une tasse partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle d'air, prenez deux lectures avec le niveau à la diagonale dans un sens puis dans l'autre.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez une clé de ½" (13 mm) clé ou une douille pour visser les écrous de réglage dans les coins inférieurs avant de la cuisinière. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Fig.7-29

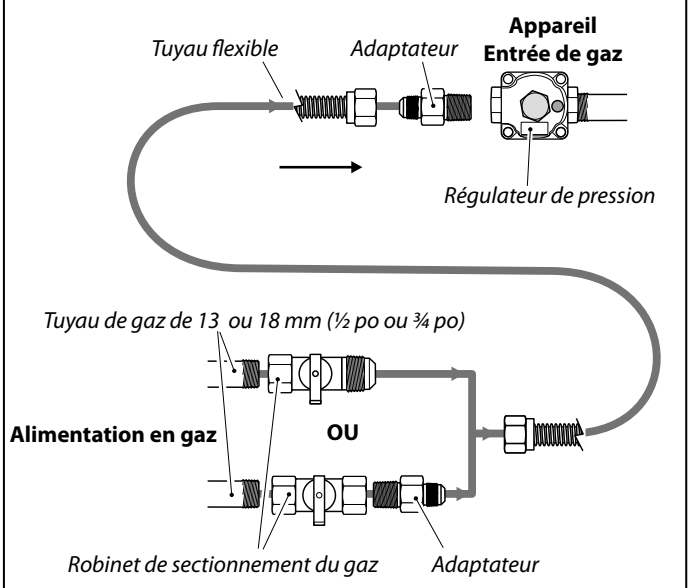


Fig.7-30

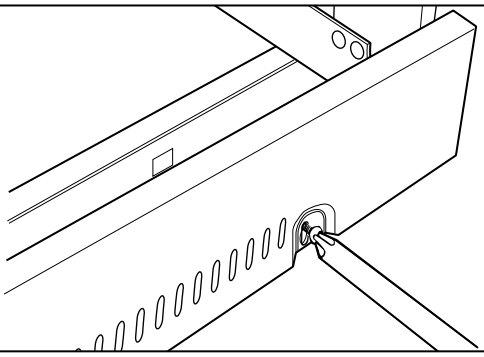


Fig.7-31

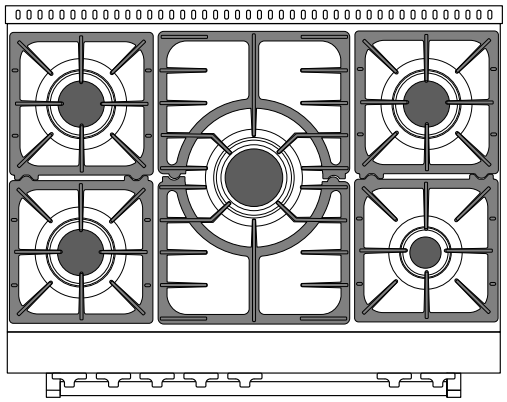
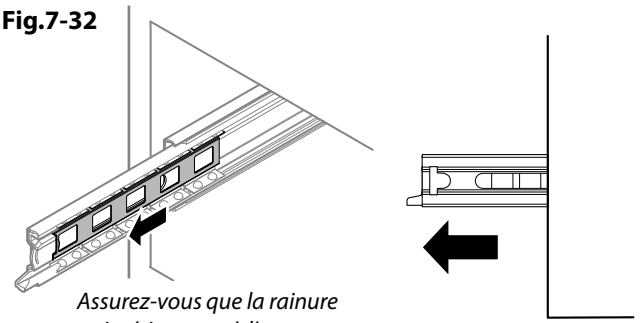
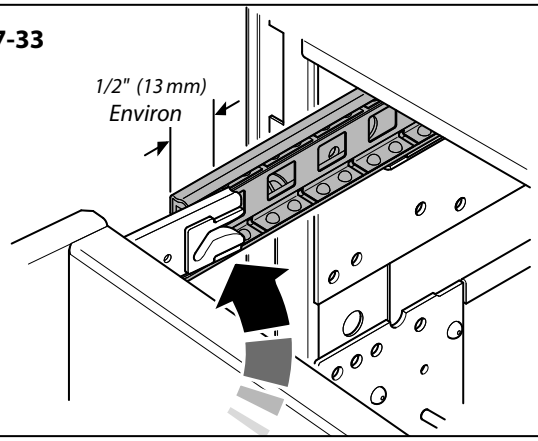


Fig.7-32



Assurez-vous que la rainure intérieure est à l'avant

Fig.7-33



Montage Final

Installation du Coup-de-pied

Enlevez les 3 vis du coup-de-pied le long du bas de la cuisinière **(Fig.7-30)**. Fixez le coup-de-pied en utilisant ces vis (des vis d'une autre couleur se trouvent dans la pochette des pièces en vrac).

Montage des Grilles

Assurez-vous que les grilles sont correctement montées au bon endroit **(Fig.7-31)**.

Pour Installer le Tiroir de Rangement

Faites glisser les rails latéraux jusqu'à ce qu'ils soient complètement étendus **(Fig.7-32)**.

Levez le tiroir sur les côtés et placez l'un des rails du tiroir (environ ½" (13 mm)) sur l'un des rails latéraux à l'intérieur **(Fig.7-33)**.

Tournez le tiroir pour placer le rail restant du tiroir sur le rail latéral opposé à l'intérieur.

Faites soigneusement glisser le tiroir dans la cavité. Vous ressentirez éventuellement une certaine résistance alors que le tiroir se place entièrement sur les rails latéraux à l'intérieur.

Remettez la Porte de Four

Pour remonter la porte, insérez les charnières dans leurs encoches. Faites pivoter les clips en « U » pour les replacer sur les charnières.

Vérifications du Fonctionnement de la Cuisinière

Vérifications de Four

Allumez le four et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Éteignez le four.

Éclairage de Four

Appuyez sur l'interrupteur d'éclairage de four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

Remarque : Les ampoules de four ne sont pas incluses dans la garantie.

Vérification de l'Allumage des Brûleurs

Le fonctionnement de tous les brûleurs doit être vérifié une fois que les conduites d'alimentation de la cuisinière et du gaz ont été soigneusement inspectées contre les fuites.

Vérifiez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour chacun des brûleurs, enfoncez et tournez le bouton à la position d'allumage.

Pour chacun des brûleurs, enfoncez et tournez le bouton à la position d'allumage.

Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [OFF], et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Qualité des Flammes

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base.

⚠ **ASSUREZ-VOUS QUE LES CHEMINS DE COMBUSTION ET DE L'AIR DE VENTILATION NE SONT PAS OBSTRUÉS.**

⚠ **ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT À LA POSITION ARRÊT (OFF).**

Déplacement de la Cuisinière pour Services d'Entretien

Veuillez suivre ces directives.

Coupez le gaz ainsi que le courant en basculant le disjoncteur. Déconnectez le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation électrique.

Remarque : Une personne qualifiée doit couper et remettre l'alimentation en gaz.

La cuisinière est très lourde. Usez de précaution. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement de sol est solidement fixé ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Avant de tenter de déplacer la cuisinière, voir « *Déplacer la Cuisinière* ».

Remettre la Cuisinière en Place

Répétez les étapes en sens inverse pour réinstaller. Si la conduite de gaz a été débranchée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite une fois rebranchée.

Remarque : Une personne qualifiée doit couper et remettre l'alimentation en gaz.

Le technicien qualifié DOIT suivre les instructions d'installation fournies avec le tuyau de gaz et figurant sur l'étiquette d'avertissement apposé sur le tuyau.

Si votre cuisinière doit être retirée pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le support anti basculement est correctement réengagé avant de remettre la cuisinière en place, afin d'éliminer tout risque de basculement et de blessure.

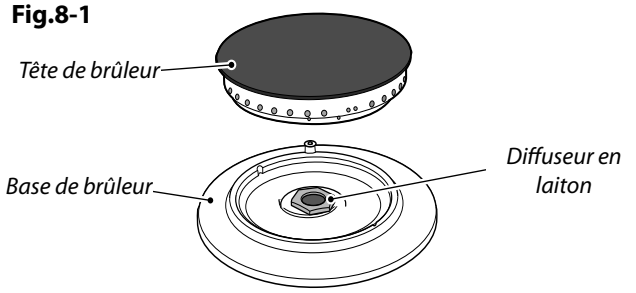
Conseils à la Clientèle

Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.

8. Conversion en vue de l'Utilisation d'un Autre Gaz

Fig.8-1



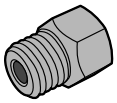
	Gaz Nature	Gaz Propane
Brûleur central	205	118
Grands brûleurs	150	99
Brûleur avant droit	112	68

Tableau 8-1

Fig.8-2

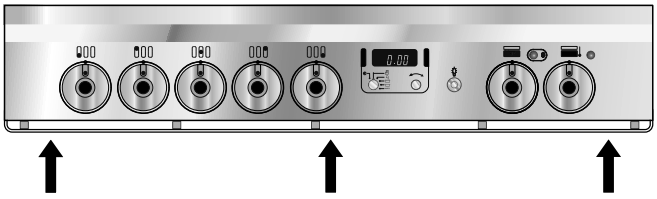
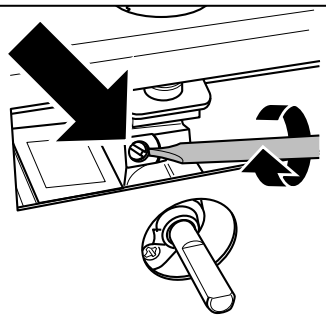


Fig.8-3



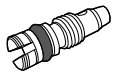
	Le Gaz Naturel et le Gaz Propane
Brûleur central	49
Grands brûleurs	38
Brûleur avant droit	31

Tableau 8-2

Important!

- Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- Cette cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Conservez ces instructions à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

Lors de la vérification des fuites de gaz, utilisez un détecteur de fuite liquide à tous les joints et les raccords pour vérifier s'il y a des fuites dans le système. Utilisez un produit fabriqué spécialement pour la détection des fuites. Les essais d'étanchéité de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant.

Pour Votre Sécurité

N'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

Conversion au Gaz Propane

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Celle-ci doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en association avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, l'emplacement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Avant d'effectuer l'entretien ou le remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les vérifications de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Gicleurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs. Conservez les gicleurs retirés de l'appareil pour utilisation ultérieure. Montez les nouveaux gicleurs ; voir le **Tableau 8-1** pour les détails de gicleurs. Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

Réglage du Robinet

Débranchez l'alimentation d'électricité.

Retirez tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du four et retirez les 3 vis de fixation sous le panneau de commande **(Fig.8-2)**.

Retirez les 3 vis de la partie supérieure arrière du panneau de commande.

Tirez le bas du panneau de commande vers l'avant et soulevez-le pour le libérer. Retirez les connexions électriques de l'arrière. Prenez soin de ne pas endommager le panneau de commande, protégez-le avec un chiffon par exemple et posez-le sur la porte ouverte du four.

Tournez la vis de dérivation sur chaque commande dans le sens horaire jusqu'à la butée **(Fig.8-3)**. Branchez les connecteurs électriques à l'arrière du panneau de commande et localisez-le sur le rebord avant de l'impression. Montez les 6 vis de fixation et le boutons de commande.

Régulateur de Gaz

Pour accéder au régulateur de gaz, retirez le tiroir de rangement.

Tirez le tiroir jusqu'à la butée. Soulevez les extrémités des clips de fixation en plastique (un de chaque côté) pour défaire les dispositifs de maintien du tiroir sur les glissières latérales, tout en tirant le tiroir vers l'avant, en l'éloignant des glissières latérales **(Fig.8-4)**. En même temps, tirez le tiroir vers l'avant et à l'écart des rails latéraux. Le régulateur est maintenant accessible.

Pour des raisons de sécurité, les rails latéraux à l'intérieur s'enfoncent dans la cavité.

Le régulateur peut être de deux types **(Fig.8-5)**.

Type 1

Dévissez l'écrou hexagonal à l'avant du régulateur. Un dispositif de conversion encliquetable en plastique se trouve sous l'écrou **(Fig.8-6)**. Retirez-le et remontez-le dans l'autre sens pour convertir le régulateur.

Le convertisseur possède une marque indiquant quel gaz utiliser **(Fig.8-7)**. Assurez-vous que le dispositif est bien assujetti dans le capuchon supérieur et remettez le capuchon sur le régulateur.

Type 2

Le régulateur est doté d'un capuchon à baïonnette **(Fig.8-8)**.

Utilisez une petite pièce de monnaie, enfoncez le capuchon et tournez-le pour le retirer.

Retournez le capuchon pour que les lettres LP soient visibles dans le creux du capuchon. Remontez le capuchon en vous assurant que les baïonnettes sont bien en place **(Fig.8-9)**.

Fig.8-4

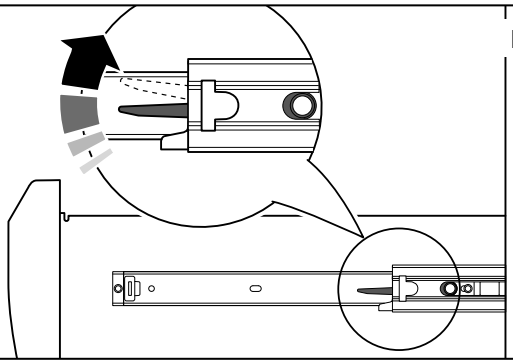


Fig.8-5

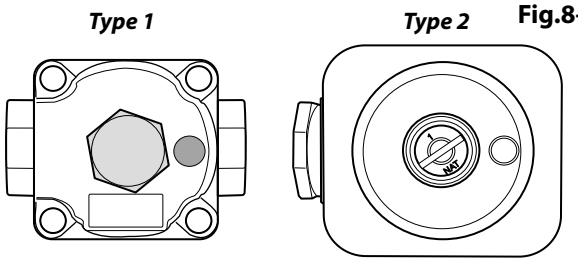


Fig.8-6

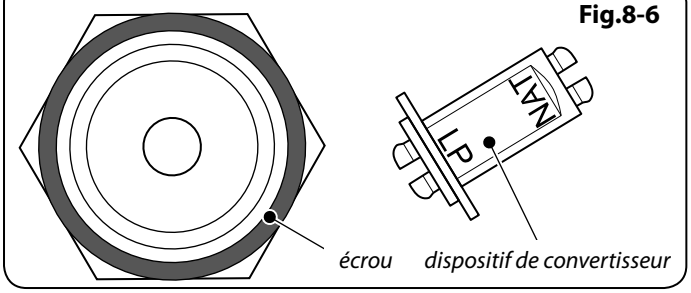


Fig.8-7

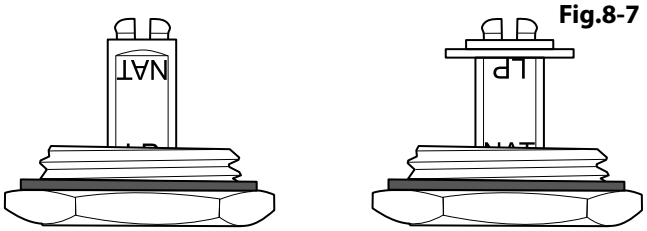


Fig.8-8

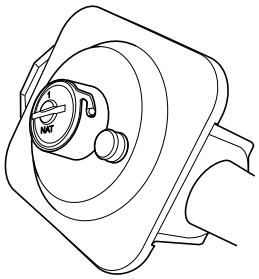


Fig.8-9

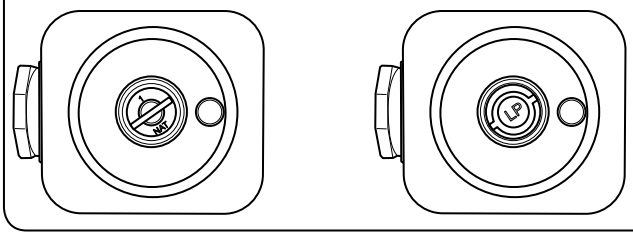


Fig.8-10

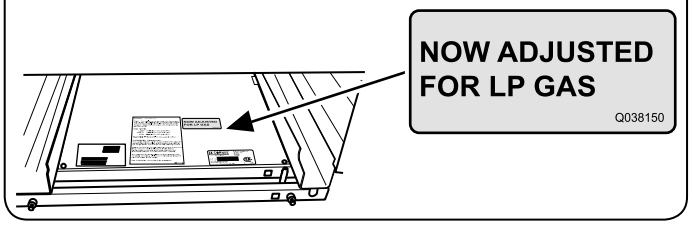


Fig.8-11

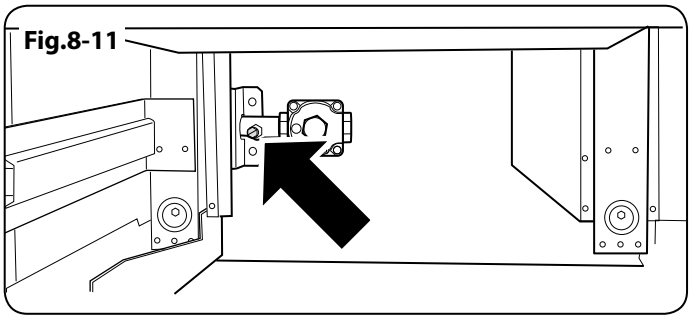


Fig.8-12

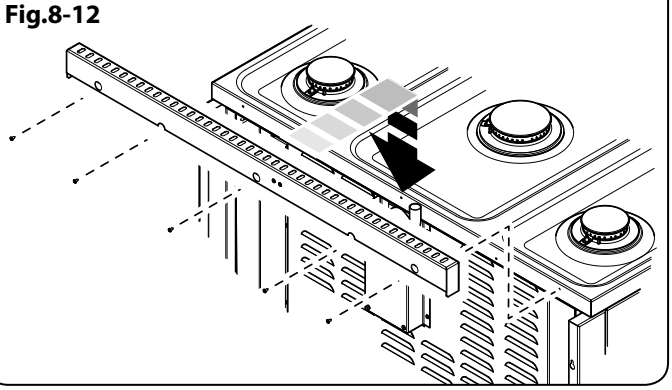
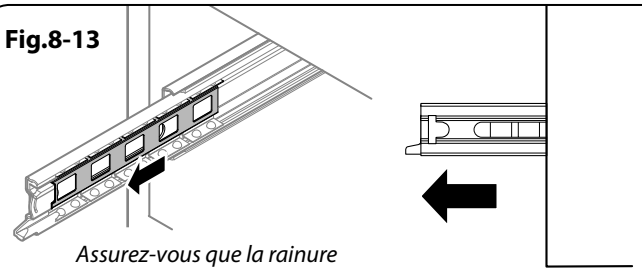
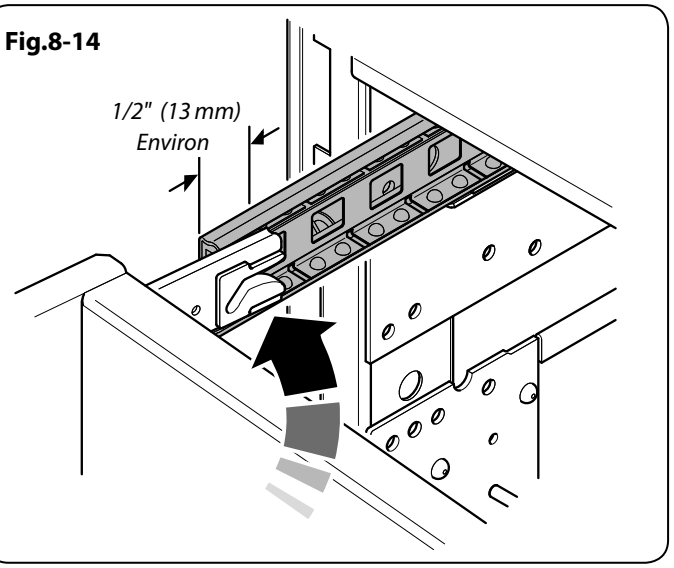


Fig.8-13



Assurez-vous que la rainure intérieure est à l'avant

Fig.8-14



Étiquette Autocollante

Collez l'étiquette « NOW ADJUSTED FOR LP GAS » (RÉGLÉ POUR UTILISATION AVEC GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ) à côté de l'étiquette signalétique à l'intérieur de la cavité du tiroir pour indiquer le type de gaz désormais utilisé **(Fig.8-10)**.

Essai de Pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Vérifiez l'étanchéité de l'appareil.

La pression de gaz peut être mesurée au point d'essai de pression qui se trouve sur le côté du régulateur de pression **(Fig.8-11)**.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 10 po (25,4 cm) et 13 po (33 cm) de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée est d'au moins 1 po (2,5 cm) (0,25 kPa) de plus que la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de l'admission de la cuisinière doit demeurer dans la conduite d'alimentation quel que soit le type de gaz utilisé, naturel ou de pétrole liquéfié.

Repose de la Grille de Combustion et du Tiroir

Repose de la Grille de Combustion

Localisez la grille sur le conduit de fumée et fixez-la à la plaque de cuisson avec les 5 vis fournies **(Fig.8-12)**.

Pour Installer le Tiroir de Rangement

Faites glisser les rails latéraux jusqu'à ce qu'ils soient complètement étendus **(Fig.8-13)**.

Levez le tiroir sur les côtés et placez l'un des rails du tiroir (environ ½" (13 mm)) sur l'un des rails latéraux à l'intérieur **(Fig.8-14)**.

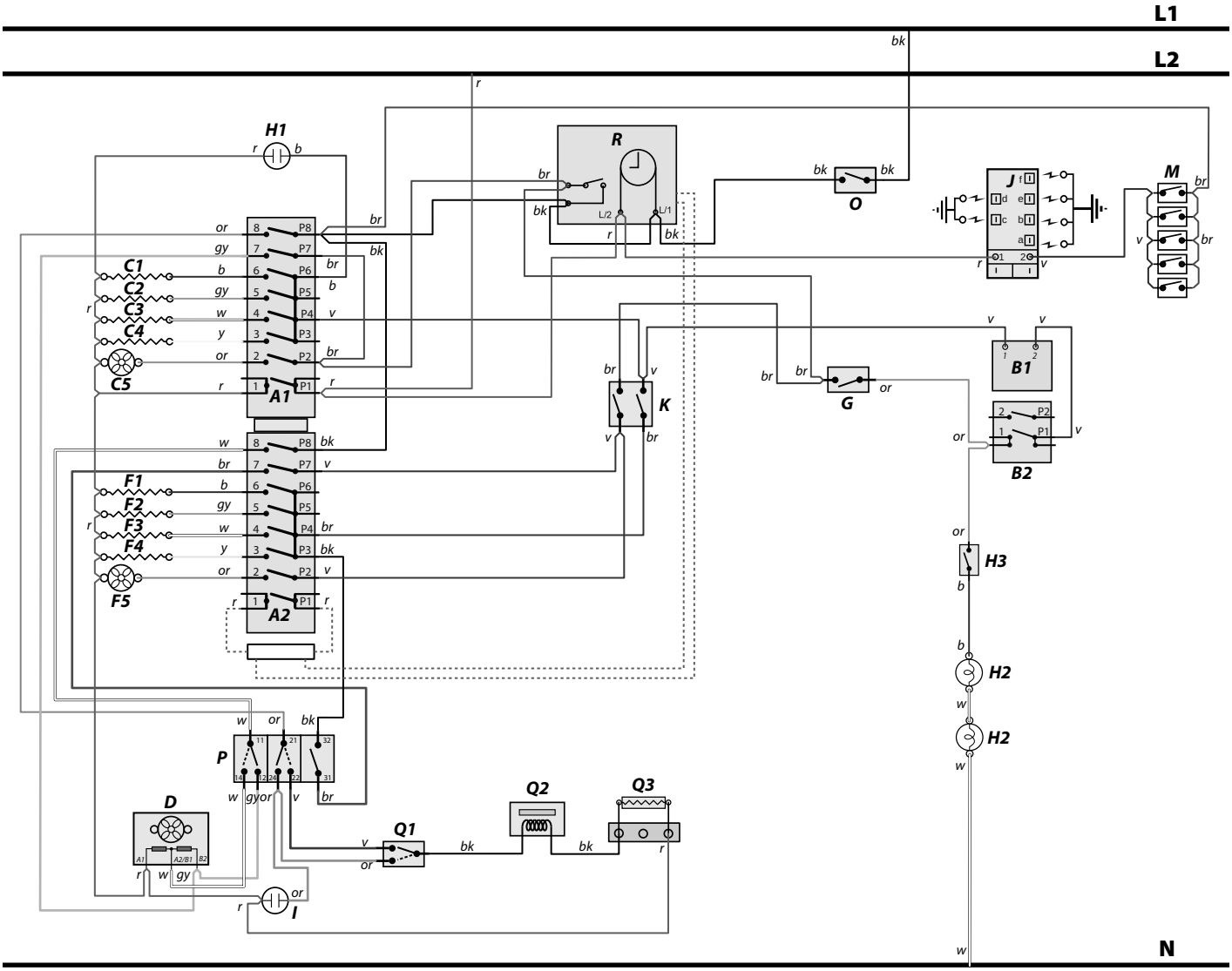
Tournez le tiroir pour placer le rail restant du tiroir sur le rail latéral opposé à l'intérieur.

Faites soigneusement glisser le tiroir dans la cavité. Vous ressentirez éventuellement une certaine résistance alors que le tiroir se place entièrement sur les rails latéraux à l'intérieur.

⚠ **Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.**

⚠ **Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.**

9. Schéma de Câblage



Code	Description
A1	Interrupteur principal du four
A2	Interrupteur bourdon du four
B1	Thermostat du four
B2	Interrupteur avant de four
C1	Elément inférieur droit
C2	Elément supérieur extérieur droit
C3	Elément supérieur intérieur droit
C4	Elément de ventilateur droit
C5	Ventilateur droit
D	Ventilateur de refroidissement
F1	Elément inférieur gauche
F2	Elément supérieur extérieur gauche
F3	Elément supérieur intérieur gauche
F4	Elément de ventilateur gauche
F5	Ventilateur gauche

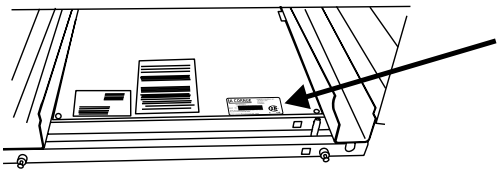
Code	Description
G	Protection thermostat
H1	Néon du four
H2	Eclairage de four
H3	Interrupteur d'éclairage de four
I	Néon de bloqueur de porte
J	Générateur d'étincelles
K	Commutateur du séparateur du four (In)
M	Commutateurs d'allumage
O	Coupe-circuit en cas de panne du ventilateur
P	Thermostat pyrolitique
Q1	Commutateur de came de bloqueur
Q2	Bloqueur de moteur
Q3	Résistance du bloqueur de moteur
R	La horloge / minuterie

Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc
y	Jaune
g/y	Vert / jaune
gr	Gris
bk/w	Noir / blanc

10. Fiche Technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU PLAQUE TECHNIQUE : Partie inférieure du logement du tiroir - retirez le tiroir. Pour le retrait du tiroir, reportez-vous aux instructions d'installation.



PAYS DE DESTINATION : USA, CA, ES.

Connections

Electricité	240 V 60 Hz
Gaz	½" NPT au niveau du côté arrière droit

Dimensions

Hauteur hors-tout	minimum 37 3/8" (95 cm)	maximum 38 3/8" (97,5 cm)
Largeur hors-tout	35 7/16" (90 cm); Voir « *Positionnement de la Cuisinière* ».	
Profondeur hors-tout	28 1/8" (714 mm)	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	31 ½" (800 mm)	

Four Puissances

Elément de ventilateur (x2)	1,8 kW chaque
Elément supérieur (x2)	0,75 kW chaque
Elément gratineur (x2)	1,15 kW chaque
Elément inférieur (x2)	0,75 kW chaque

Table de cuisson	**Vis***	**Gaz Naturel 4" WC**		**Propane Gaz 10" WC**	
		Entrée	**Gicleur**	**Entrée**	**Gicleur**
Grand brûleur	49	17,500 btu/hr	205	17,500 btu/hr	118
Brûleur moyens	38	12,000 btu/hr	150	12,000 btu/hr	99
Petit brûleur	31	6,000 btu/hr	112	6,000 btu/hr	68

*Les vannes de cette cuisinière comportent des vis de dérivation réglables. La cuisinière comporte des vis de dérivation réglées pour le gaz naturel. Pour la conversion GPL, les vis de dérivation doivent être vissées à fond.

Four Efficacité

Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,99kWh
Volume utilisable (pieds cubes)	115
Taille	Grande
Temps de cuisson - charge standard	44 minutes

Puissance électrique totale maximale 240 V (total approximatif, y compris ventilateur de four, etc.) **:** 3,85 kW, 16 A.

Note : L'entrée maximum à tout moment est la valeur du grillage par convection, qui utilise tous les éléments supérieurs et le ventilateur.

GARANTIE DU CONSOMMATEUR

PRODUIT INTÉGRAL - GARANTIE LIMITÉE D'UNE ANNÉE

AGA garantit le remplacement ou la réparation de toutes les pièces défectueuses ou ayant un défaut de fabrication, y compris les composantes à gaz de cette cuisinière, sauf dans le cas des surfaces peintes, finies en émail vitreux ou plaquées, et ce, pour une année à compter de la date d'achat. À sa discrétion, AGA réparera ou remplacement ces pièces sans frais, le tout assujetti aux conditions générales stipulées ci-dessous.

La durée de la garantie contre tout défaut aux surfaces peintes, finies en émail vitreux ou plaquées est de 90 jours à compter de la date d'achat. **La garantie n'inclut pas le remplacement des lampes du four.**

ÉLÉMENTS DU FOUR - GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA TROISIÈME ANNÉE

AGA garantit les éléments chauffants du four contre tout défaut de matériel et de fabrication pour deux années supplémentaires. À sa discrétion, AGA réparera ou remplacement ces pièces sans frais, mais vous devez payer pour la main-d'œuvre et le transport, le tout assujetti aux conditions et modalités établies ci-dessous.

CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Cette garantie s'applique seulement pour un usage domestique lorsque cette cuisinière a été correctement installée selon les instructions fournies par AGA et branchée sur un service public indiqué et approprié.

   Les dommages résultant d'une mauvaise installation, utilisation et d'un mauvais entretien, d'un abus, d'un accident, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'un usage commercial ou d'une location, d'une modification ou la suppression ou la dégradation du numéro de série annulent toutes les obligations de cette garantie. Seule une personne autorisée peut effectuer l'entretien et/ou la réparation durant cette garantie.
2. **La garantie s'applique au produit seulement dans le pays où il est acheté.**
3. AGA n'est pas responsable pour toute réclamation ou tout dommage découlant d'une panne de la cuisinière ou de délais de service en dehors de son contrôle raisonnable.
4. Pour obtenir un service d'entretien en vertu de cette garantie, le premier acheteur doit présenter la facture d'achat originale, le nom du modèle et le numéro de série. Les composantes réparées ou remplacées sont garanties seulement pour la durée restante de la garantie originale.
5. La garantie ne couvre pas les dépenses encourues pour un entretien courant immédiatement accessible de cet appareil.
6. Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques. Tout droit de garantie supplémentaire peut être assuré en vertu de la loi en certains endroits.
7. Tout ajustement, comme le calibrage, la mise à niveau, le serrage des attaches ou des raccords habituellement liés à l'installation originale, est la responsabilité du concessionnaire ou de l'installateur et non pas celle de la Compagnie.

POUR UN SERVICE RAPIDE EN FONCTION DE CETTE GARANTIE, RETOURNEZ VOTRE CARTE DE GARANTIE EN DEÇÀ DE 10 JOURS DE VOTRE ACHAT.

Pour toute aide supplémentaire à propos de cette garantie, communiquez avec :

LIEU DE L'ACHAT _____

DATE DE L'ACHAT _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

NUMÉRO DE MODÈLE _____

Service à la Clientèle
AGA Marvel
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838
Téléphone (616) 754-5601
Télécopieur (616) 754-9690
Téléphone sans frais 800-223-3900

AGA Marvel
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838
Business (616) 754-5601
Fax (616) 754-9690
Toll Free Telephone 800-223-3900